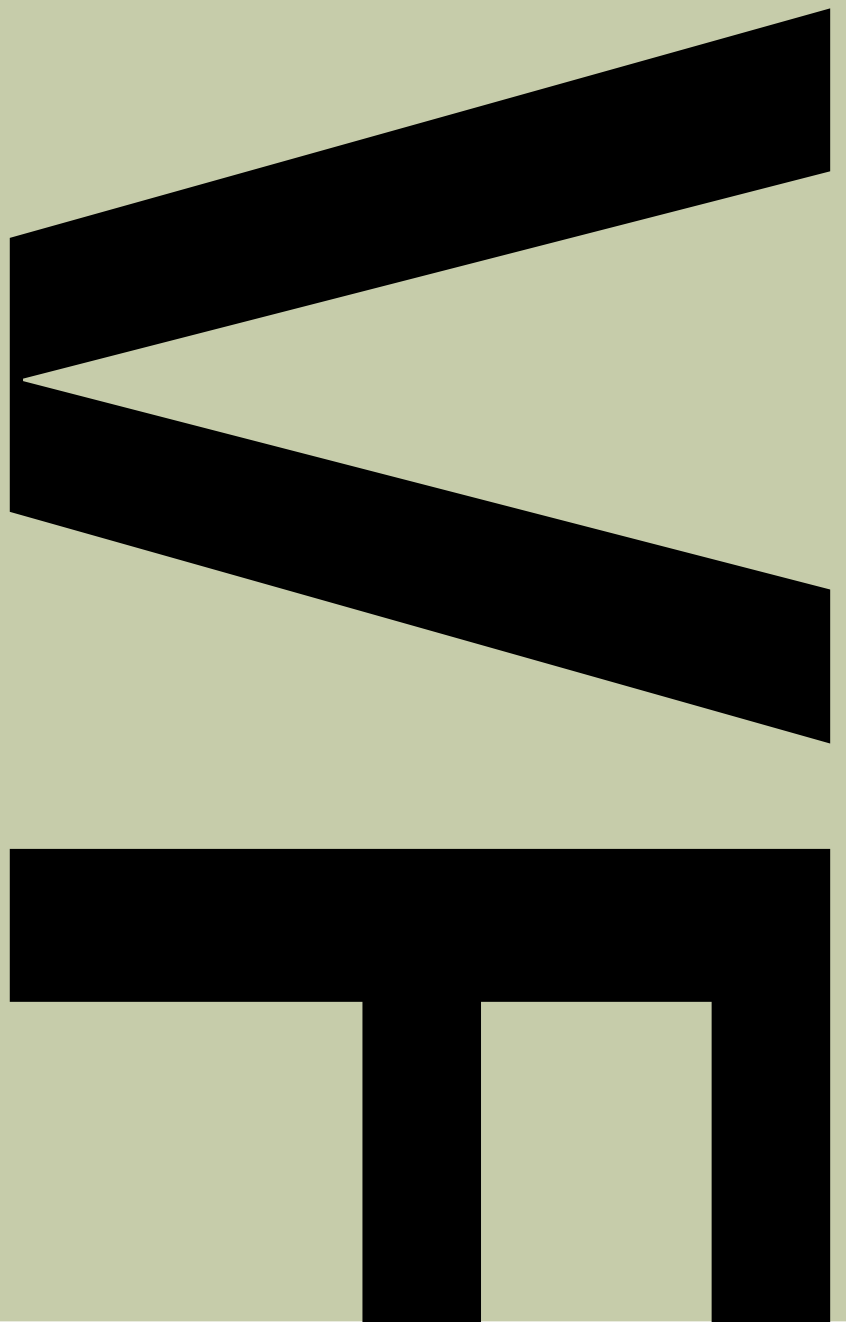


# Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals

de les comarques de Castelló

2<sup>a</sup> edició





# Introducció

# Associació Connecta Natura

*Connecta Natura és una associació sense ànim de lucre creada el 2014 que actua a les comarques de Castelló. La seua missió és promoure la transició del sistema agroalimentari cap a models de producció i consum que garanteixen la gestió sostenible i socialment justa dels ecosistemes agroforestals, posar en valor el patrimoni natural i cultural del territori rural, i fomentar el seu ús sostenible com a eina de desenvolupament socioeconòmic que promoga un món rural inclusiu i viu.*

*Els objectius de l'associació són recuperar, conservar i promocionar la biodiversitat cultivada, la recuperació del paisatge en mosaic mediterrani, el desenvolupament rural agroecològic, la promoció de l'agroecologia i l'educació i sensibilització ambiental.*

## Les Varietats tradicionals de cultiu: memòria i cultura en risc de desaparició

Les varietats tradicionals de cultiu són el fruit d'un procés de selecció i millora, per part de generacions d'agricultores i agricultors, d'aquells individus que s'adaptaven millor a les condicions geogràfiques, climàtiques i culturals del seu entorn. Aquest procés ha generat una gran riquesa de varietats locals amb una gran diversitat genètica, que les fa més adaptables i resilients.

En els últims anys, són moltes les institucions internacionals que han reconegut la importància de conservar la diversitat genètica de les espècies conreades, tant per mantindre la seguretat i estabilitat de sistema agroalimentari, com per adaptar-se a futurs escenaris climàtics, derivats del canvi climàtic global. No obstant això, malgrat la seua reconeguda importància, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) estima que durant l'últim segle s'ha perdut el 75% de la diversitat agrícola mundial, i aquesta tendència negativa continua. En concret, a les comarques castellonenques s'ha observat una alarmant pèrdua de varietats tradicionals de cultiu i el seu coneixement associat, i es considera urgent la posada en marxa d'accions per a la seua conservació i revalorització per tal d'evitar la seua pèrdua.

La recuperació i revalorització d'aquest patrimoni natural i cultural té un gran valor per al desenvolupament sostenible de les comunitats rurals, ja que pot ajudar a diversificar els cultius de zones rurals, contribuint al desenvolupament de noves activitats socioeconòmiques. A més, les varietats tradicionals i el seu coneixement associat són una peça clau per a assolir la sobirania alimentària, augmentant el poder de decisió de les comunitats sobre la producció i el consum dels seus aliments.

## Projecte *Empelts de la Memòria: recuperant al tradició per plantejar el futur.*

Per revertir el procés de desaparició de les varietats fruitals tradicionals l'associació Connecta Natura enceta el projecte Empelts de la memòria, fonamentat en l'estudi de Pau Agost Andreu (2019)<sup>1</sup>. Des del 2019 s'estan localitzant i catalogant varietats tradicionals de fruiters a les comarques de Castelló. L'associació disposa d'una finca on multiplica les varietats de fruiters localitzades, per generar-ne còpies que es conserven en una col·lecció pròpia i es planten en parcel·les de sòcies col·laboradores.

Per a poder recuperar aquestes varietats és necessari tornar a escampar-les pel territori, perquè la gent pugui conèixer-les, utilitzar-les, menjar-les i compartir-les. Amb aquest objectiu, Connecta Natura treballa conjuntament amb agricultors i agricultores professionals i no professionals disposats a plantar i conservar en les seues parcel·les varietats de fruiters i a recollir dades per caracteritzar-les.

Aquestes persones col·laboradores signen un contracte de custòdia pel qual es comprometen a cultivar i a estudiar les varietats complint els mateixos protocols de seguiment i control que segueix Connecta Natura per a evitar transmetre malalties i mantindre sempre la traçabilitat del material fitogenètic. Al mateix temps, són les millors ambaixadores d'aquestes varietats en els respectius pobles i comunitats, tot promovent-ne l'ús i el consum local.

A més, l'associació realitza fires, jornades i tallers per les zones rurals de Castelló, per promocionar la diversitat agrícola local i formar a les persones del territori perquè recuperen, cultiven i conserven les varietats dels seus pobles. Fruit d'aquestes activitats, va prendre forma la primera xarxa ciutadana per a la recuperació de la biodiversitat cultivada d'aquesta zona: *La Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements de les Comarques de Castelló*.

Al mateix temps, es va llançar el Pacte per les varietats i coneixements agrícoles tradicionals, un text que recull les necessitats i demandes de les habitants de les zones rurals i busca sumar el compromís d'altres entitats, tant públiques com privades, per a la recuperació del patrimoni agrícola d'aquestes comarques.

# El catàleg de varietats fruitals tradicionals de les comarques de Castelló

Aquest catàleg conté fotografies i informació de les varietats fruiters tradicionals de les comarques de Castelló que s'han caracteritzat i recuperat mitjançant el projecte Empelts de la Memòria.

La informació que apareix en el catàleg procedeix de les persones que han conservat i cedit les varietats, i de l'estudi que ha realitzat l'equip de Connecta Natura dels arbres mare localitzats en cada poble i dels seus fruits. Les característiques descrites per a cada varietat (collita, mida dels fruits, etc.) són relatives a les condicions geogràfiques, climatològiques i de cultiu on s'han trobat els arbres mare. Aquestes característiques podrien variar si la varietat es cultiva en altres zones, sota condicions diferents. Des de Connecta Natura s'està treballant en la creació de col·leccions on poder cultivar i estudiar aquestes varietats sota condicions controlades, i poder, així, oferir dades més acurades.

Les diferents varietats que es descriuen al catàleg només representen una part de la gran diversitat de varietats que alberguen les comarques de Castelló. Des de Connecta Natura i la Xarxa de Guardianes de Varietats i Coneixements Tradicionals seguim treballant per a localitzar noves varietats i millorar la informació sobre les que ja conté aquest catàleg.

Si identifiqueu alguna errata, voleu aportar més informació sobre alguna de les varietats del catàleg o coneixeu varietats que no hi apareixen, poseu-vos en contacte amb nosaltres mitjançant el següent correu: [fruiters@connectanatura.org](mailto:fruiters@connectanatura.org). Les vostres aportacions s'incorporaran en la pròxima edició del catàleg.

Tota col·laboració és benvinguda i agràida. De mica en mica, entre totes, anirem recuperant de l'oblit aquest ric patrimoni agrícola dels nostres pobles.

Moltes gràcies pel vostre interès en aquest tresor natural i cultural!

# Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals

de les comarques de Castelló



# Índex

<b>Donants</b>	<b>16</b>
<b>Albercocs</b>	<b>40</b>
<b>Cireres</b>	<b>54</b>
<b>Figues</b>	<b>94</b>
<b>Peres</b>	<b>120</b>
<b>Pomes</b>	<b>148</b>
<b>Préssecs</b>	<b>198</b>
<b>Prunes</b>	<b>224</b>
<b>Raïm</b>	<b>244</b>
<b>Altres</b>	<b>250</b>

Aquestes són les persones que han conservat als seus camps les varietats de fruiters. Gràcies a la seua dedicació i estima hem pogut recuperar-les.

# Donants





## Baltasar Verge Prades

Poble

La Pobla de Benifassà

Any de naixement

1964



## José Luis Terrer Lorenzo 'Copo' i Bea Gourdin

Poble

Caudiel

Any de naixement

1962 i 1957



## Fernando Esteban

Poble

Pavías

Any de naixement

1941



## Juan Pallarés Pallarés

Poble

Veó

Any de naixement

1948



## Manolo Cardona Gavaldà

Poble

Bel

Any de naixement

1948



## Miguel Ferreres Messeguer 'Miguelet'

Poble

Vallibona

Any de naixement

1940



## Francisco Morro Casas 'Paco'

Poble

Segorbe

Any de naixement

1956



## Jordi Ferrer Martín i Joana Cerdà

Poble

La Pobla de Benifassà

Any de naixement

1975 i 1978



## José Luis Tortajada Agustí

Poble

Segorbe

Any de naixement

1963



## María Campos Herrando

Poble

Vallat

Any de naixement

1947



## Jose Ramón Segura Giner i Àngel Segura Giner

Poble

Castell de Cabres

Any de naixement

1956 i 1944



## José Ramón Royo Giner

Poble

La Pobla de Benifassà

Any de naixement

1949



## Darío Fornas Pérez

Poble  
Villamalur

Any de naixement  
1990



## Montserrat Centelles Nebot i Antonio Edo Badenes

Poble  
Vallat

Any de naixement  
1947 i 1945



## Víctor Martí García

Poble

Vilafranca del Cid

Any de naixement

1994



## Rafael Jiménez

Poble

Navajas

Any de naixement

1947



**Varietats  
Fruitals  
Tradicionals**



**Albercoocs**



# Albercoc Manxurillo

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

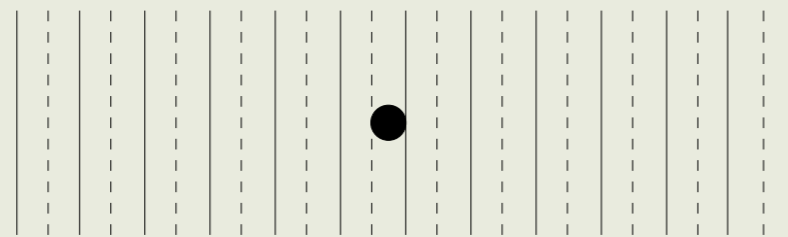
La Pobla de Benifassà

## Donant

Baltassar

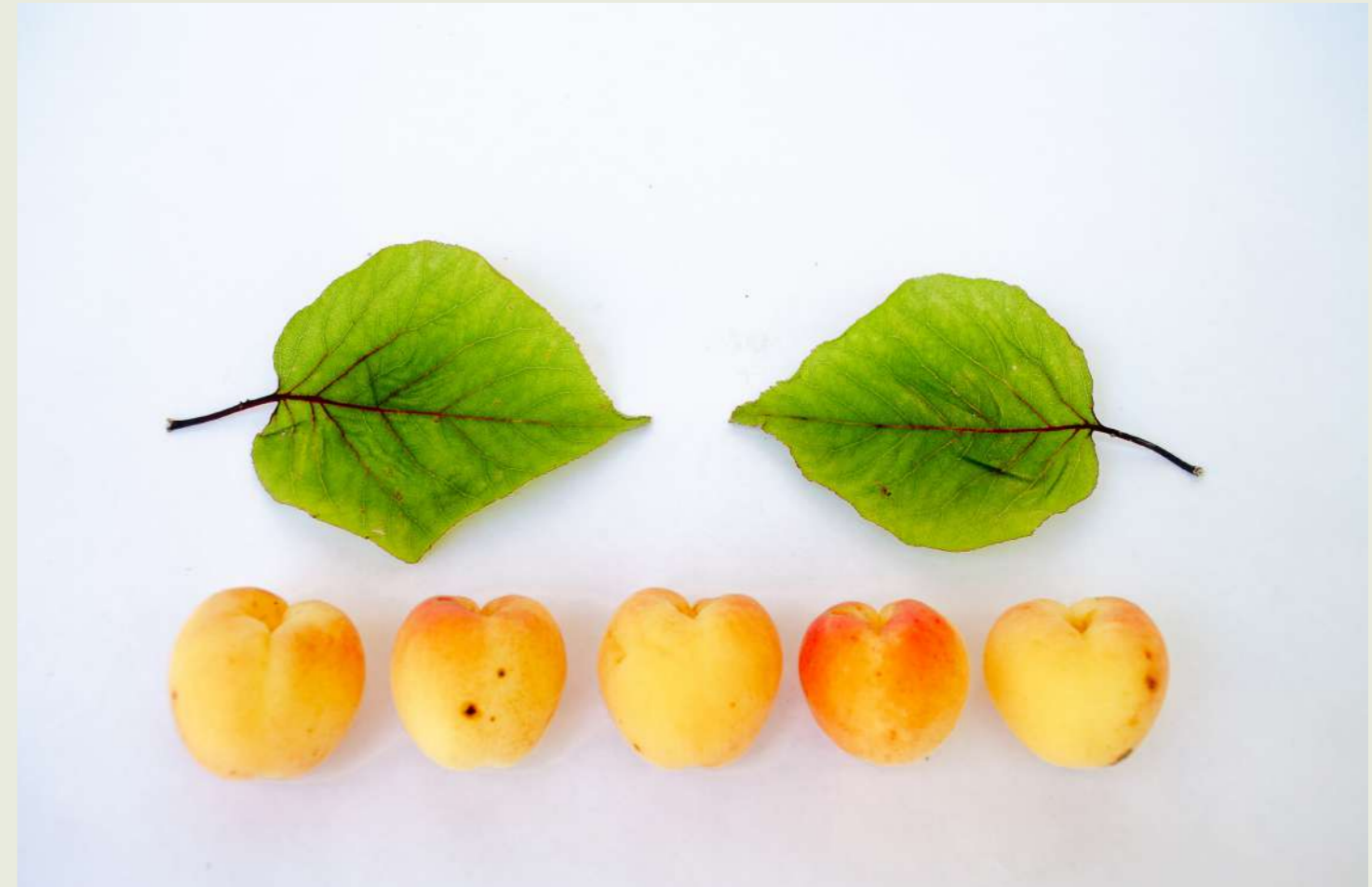
## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Fruit té forma de cor. Pell pràcticament sense pilositat. Pell de textura vellutada. Carn lleugerament dura que va tendint a farinosa en madurar més. Dolços, sabor suau. Retrogust lleugerament àcid. La carn es desprèn completament del pinyó i este queda net.



# Albercoc Pinyol Dolç

## Pobles on s'ha citat

Artana, Vallat.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

La Pobra Tornessa.

## Donant

Joan

## Descripció

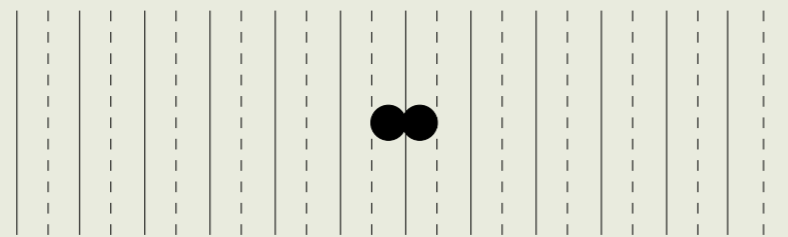
Car dura i dolça, que es separa fàcilment del pinyol.

## Cultura Associada

Les persones entrevistades ens han dit que el seu nom es deu que el gall del pinyol es podia menjar. Primer el pinyol s'ha de "solejar", assecar al sol durant uns dies, tal com es fa amb les ametlles. Un cop solejat es pot guardar fins que es desitge menjar. Per menjar-lo es trenca la closca dura i es menja el gall de l'interior. Resulta molt característic que el gall d'aquesta varietat es pugui menjar, ja que generalment els galls dels albercocs són molt amargs, tal com una ametlla amarga.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Albercoc Porquino

**Pobles on s'ha localitzat un arbre mare**

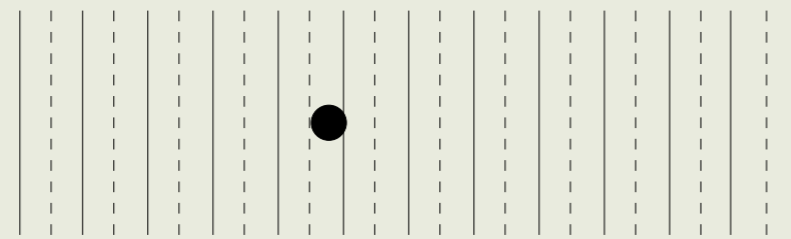
Segorbe

**Donant**

Jose Luis

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Pell poc pilosa, no molesta al menjar. Coloració roja homogènia en falta del fruit on toca més el sol, rarament presenta algun fruit amb lleuger motejat roig. Carn és molla, de textura entre mantegosa i farinosa, i se separa del pinyol amb certa facilitat, però hi queden restes enganxades. Sabors moderadament dolços amb un toc lleugerament àcid. Pell poc pilosa, no molesta al menjar.

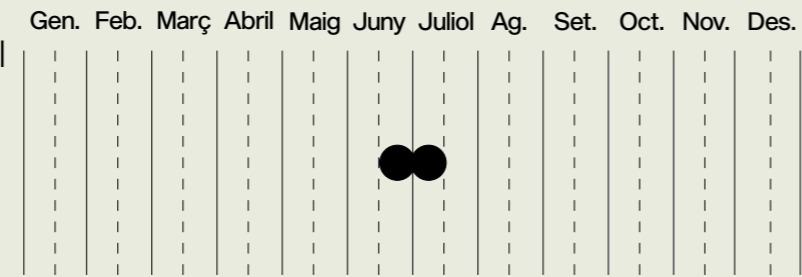


# Albercoc Mas Curva

## Pobles on s'ha citat

Coincideix amb descripcions aportades en diversos pobles de les comarques del sud i el litoral.

## Collita



## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

La Vall d'Alba.

## Donant

Pau

## Descripció

Fruit arrodonit, amb pell suau i agradable, amb poca vellositat, de color groc amb punts rojos i coloració roja intensa a la galta on li toca el sol. Carn de color groc, molt carnosa, amb textura gelatinosa quan està molt madur. Sabor dolç amb un punt àcid. La carn es desprén fàcilment de l'os amb les mans, que queda completament net en menjar.

## Cultiu

S'ha trobat al secà, on són productius i fan nombrosos fruits de mida mitjana (similar a un ou de gallina).

## Cultura Associada

El fruit tendeix, de forma natural, a passificar-se (es va secant i arrugant sense fer-se malbé), incrementant la seua dolçor de forma natural.





# Albercoc Urraques

## Pobles on s'ha citat

Coincideix amb descripcions aportades en diversos pobles de les comarques del sud i el litoral.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vall d'Alba i l'Alcúdia de Veo

## Donant

Pau i Vicent

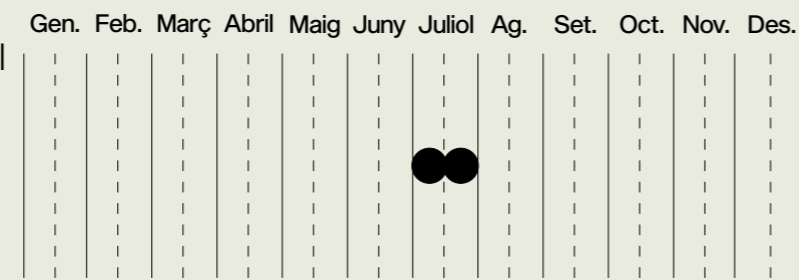
## Descripció

Fruit allargat i aplanat lateralment, amb pell suau i agradable, amb poca vellositat, de color groc, amb una tendència a fer-se taronja quan està ben madur, amb punts rojos i coloració roja difuminada a la galta on li toca el sol. Carn de color groc ataronjat, molt carnosa, lleugerament farinosa quan està molt madur. Sabor dolç i suau. La carn es desprén fàcilment de l'os amb les mans, que queda completament net en menjar. Fruit rústic i resistent, aguanta bé després de collir, fins i tot es poden agafar els que han caigut en terra i acostumen a estar en bon estat per menjar.

## Cultiu

S'ha trobat al secà, on són productius i fan nombrosos fruits de mida mitjana (un poc menor a un ou de gallina).

## Collita



Fruit de la Vall d'Alba

Cireres



# Grup Varietal Talegal

## Pobles on s'ha citat

Pavías, Navajas, Villamalur, Higueras, Vall de Almonacid, Segorbe.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pavías, Navajas, Villamalur, Higueras, Vall de Almonacid, Segorbe.

Es tracta d'un grup varietal dintre del qual trobem cireres que tenen en comú la duresa i resistència de la seua carn cruixent i la coloració de tendència clara de la seva pell i la seva carn.

Reben aquest nom per la paraula "talega", que es refereix a un sac o bossa ampla i curta, de tela forta i basta, que s'utilitza per guardar o transportar aliments. Així, les cireres anomenades talegals eren aquelles que, per la seua duresa, es podien transportar en "talegas" sense perill que s'esclafaren o es feren malbé.

## Descripció

Cirera molt carnososa i dura, la carn pàl·lida es desprén de l'os amb molta facilitat i sense deixar a penes restes pegades a l'os. Molt apreciada per la seua textura cruixent i la seua dolçor. Es considera una varietat molt antiga i rústica, d'arbres molt grans i resistents.

## Cultura associada

Aquestes van ser unes de les cireres estrella de la Serra d'Espadà durant l'època en què la fructicultura era una activitat econòmica important per a molts dels seus pobles. Era una de les cireres més apreciada i demandada per les consumidores. Queden molt pocs exemplars, arbres molt vells tots. En ser una varietat tan dolça i tardana l'afecta molt la mosca.

Hi havia costum de conservar aquest tipus de cireres dures en Cassalla o aiguardent. El destil·lat agafava aroma i sabor de les cireres. Tant el licor com les cireres resultants d'aquest procés es consumien com a postres i en ocasions especials.



El nostre company Pau Agost-Andreu amb Fernando Esteban, un dels donants de la varietat Talegal, a la seua finca de cirerers a Pavías.

# Grup Varietal Talegal

## Cirera Talegal 'Antiga'

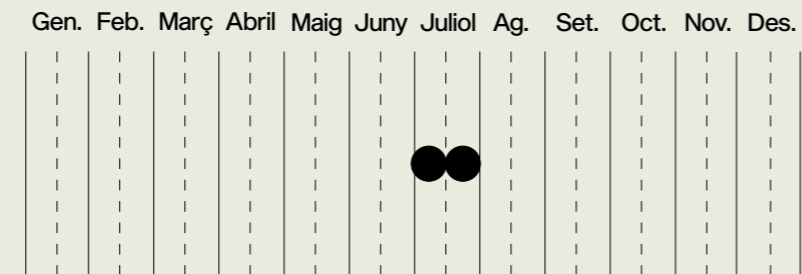
**Pobles on s'ha localitzat**  
un arbre mare  
Segorbe

**Donants**  
Jose Luís

### Descripció

Cirera molt dura amb la pell de color roig molt intens, de sabor molt dolç amb notes àcides. Pecíol del fruit molt llarg. Menys productives que els altres talegals.

### Collita



El nom d'un carrer a Pavías.

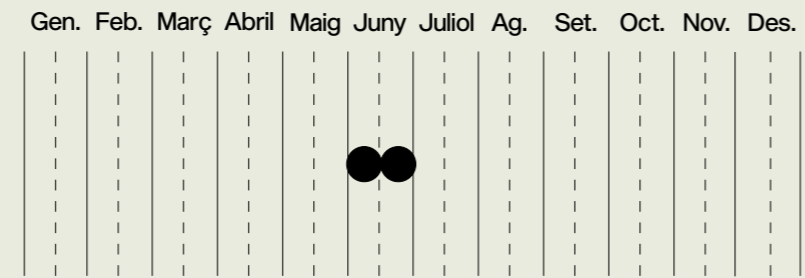
# Grup Varietal Talegal

## Cirera Talegal Clareta

Pobles on s'ha localitzat  
un arbre mare  
Segorbe

Donants  
Jose Luís

Collita



# Grup Varietal Talegal

## Cirera Talegal Galta Blanca

### Pobles on s'ha localitzat

#### un arbre mare

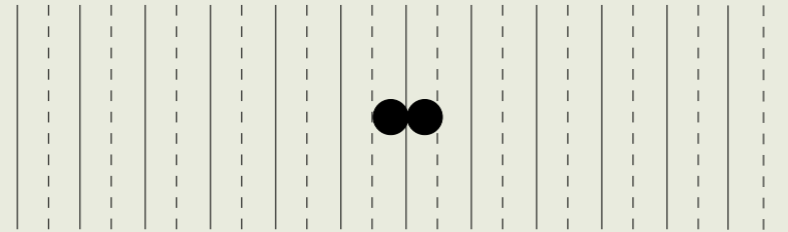
Segorbe, Vall d'Almonacid i Navajas

### Donants

Jose Luís, Paco, Muñoz

### Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



### Descripció

Dintre de les talegals, la carn d'aquesta cirera és més molla, no és tan dura com la resta tot i que continua sent una cirera resistent. Quan comença a agafar lleugerament el color roig ja està prou madura per a menjar. El pecíol del fruit és llarg. Varietat productiva, que produeix poms de 5-6 cireres cadascun.



Cirera collida en Navajas



# Cirera 'Temprana' de Sot

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

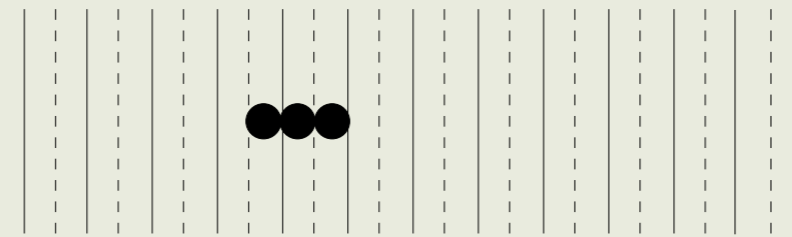
Navajas

## Donants

Rafa

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Origen

Segons les entrevistes d'aquesta varietat es va originar a Solt de Ferer (Alt Palància), mitjançant una mutació espontànea, durant el primer terç del segle XX. Molt apreciada per les seues característiques i per ser molt primerenca, es va escampar ràpidament a la Serra d'Espadà.

## Descripció

Cirera de mida mitjana, de carn molla i sucosa. Pell de color granat obscur, quasi negre quan estan ben madures. El seu suc tenyeix molt. Sabor dolç i àcid. Tenen la cua llarga. Fan poms nombrosos.

## Cultiu

Varietat molt primerenca, en la vega del riu Palància comença a madurar a primers d'abril, i la seua collita s'allarga fins a mitjans de maig. En florir prompte corria perill de gelar-se.





# Cirera Cristobalina

o del 14 d'abril

## Pobles on s'ha citat

Vall de Almonacid, Segorbe i Navajas.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe i Navajas

## Donant

Jose Luis

## Origen

Segons les entrevistes, aquesta varietat es va originar a partir de la "Temprana de sot", mitjançant una mutació espontània que es va produir en el camp del "Tio Cristobal" (d'ací prové el seu nom). S'estima que va aparèixer durant la primera meitat del segle XX.

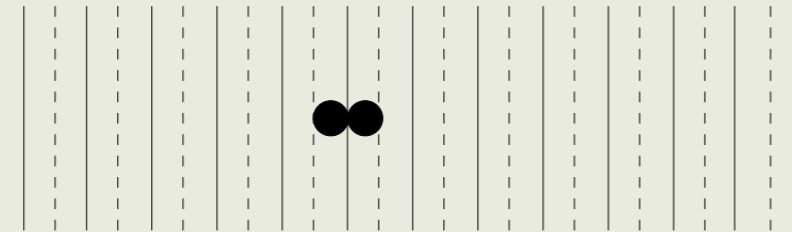
La principal diferència entre aquesta varietat i la seua antecessora que és la "cristolabina" madura entre una i dos setmanes abans, és més primerenca.

## Descripció

Cirera menuda de carn molla i sucosa. Pell de color granat obscur, quasi negre quan estan ben madures. El seu suc tenyeix molt. Sabor dolç i àcid. Tenen la cua llarga. Fan poms nombrosos.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Fruit procedent de Segorbe



# Cirera 'Rabo Largo'

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

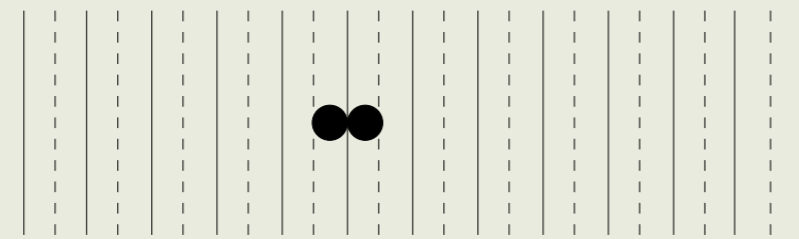
Caudiel

## Donant

Copo i Bea

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Origen

Nous testimonis recollits durant el 2022 apunten al fet que podria tractar-se de la mateixa varietat que l'anomenada Cirstobalina o del 14 d'abril. L'època de collita descrita per a les dues varietats no coincideix, però això es podria deure a la diferència climàtica existent entre Navajas i Cauiel, el que podria explicar perquè s'ha recollit la varietat anomenada Cristobalina, a Navajas, madura abans que l'anomenada Rabo Largo, a Cauiel.

## Descripció

Cireres negres de calibre mitjà, menors que les de la cua curta. Disposades en poms de 6-8 cireres, la qual cosa, juntament amb la seua llarga cua, facilita la collita. Collita comença una o dues setmanes després que la cirera de "rabo corto". Molt bon sabor, les persones entrevistades les aprecien més que les de Rabo Corto, però la gent les descarta a l'hora de comprar-les pel seu menor diàmetre.



# Cirera 'Rabo Corto'

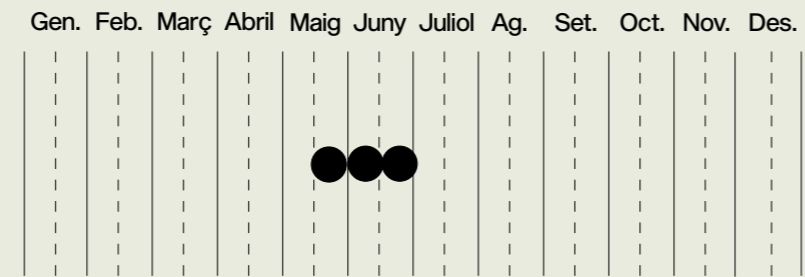
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Caudiel

## Donants

Copo i Bea

## Collita



## Descripció

Varietat associada a Caudiel en l'imaginari col·lectiu. Cireres negres de calibre gran, amb carn sucosa i fosca. Sabor dolç i àcid. Disposades en poms de 2 a 4 cireres, amb el peciol molt curt, característica que li dona el nom.

## Cultiu

Molt productiva. Diuen que antigament, d'un arbre gran, madur i en bon estat es podien treure fins a 400kg de cireres, com la de Rabo Largo.



# Cirera 'Cachana'

## Pobles on s'ha citat

Vall Almonacid

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Navajas

## Donant

Paco

## Origen

En les entrevistes fetes en Vall de Almonacid, s'ha recollit que el primer arbre d'aquesta varietat va sorgir a Segorbe, en la propietat d'unes dones conegudes com "las cachanas". D'aquí treu el seu nom la varietat.

## Descripció

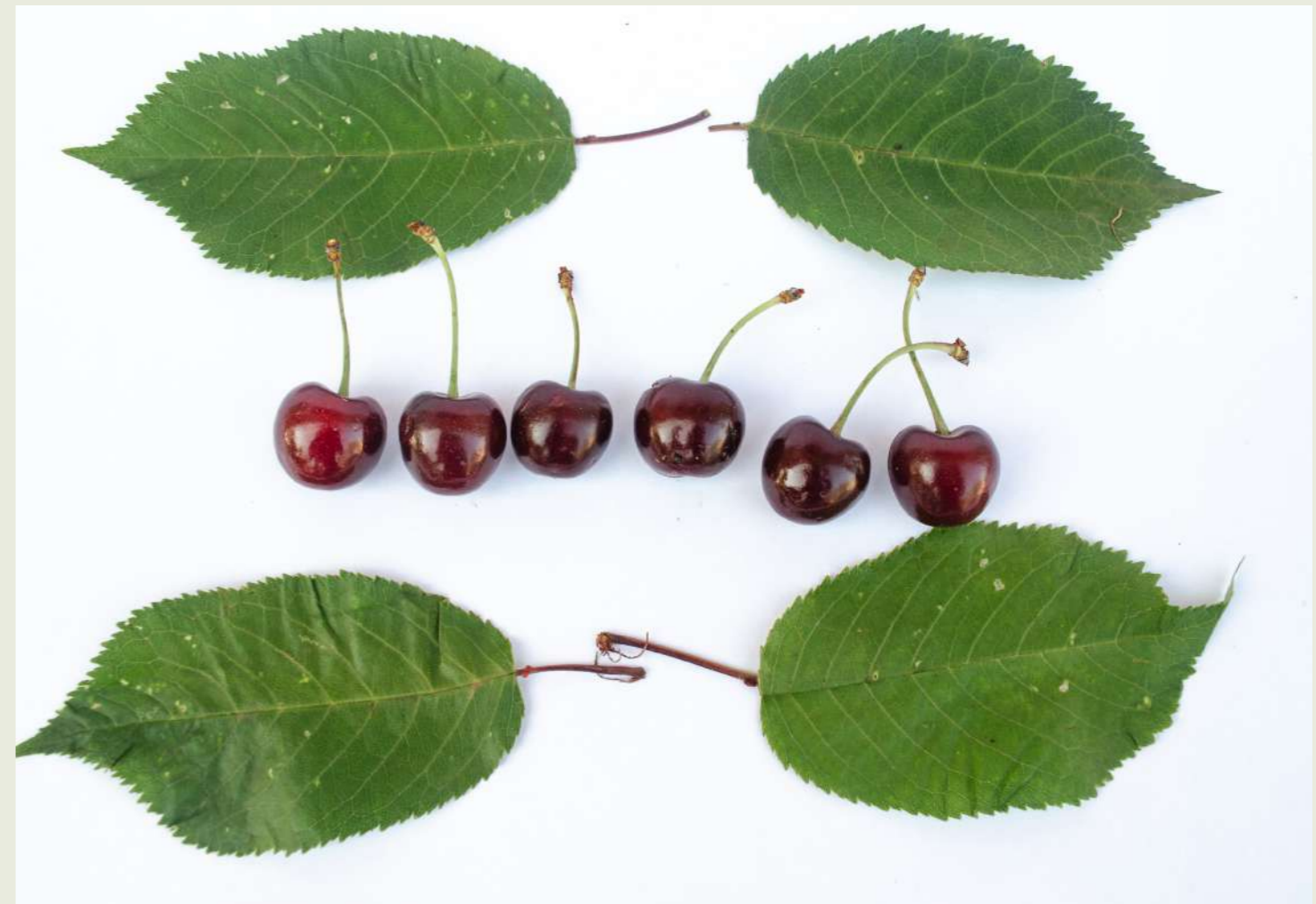
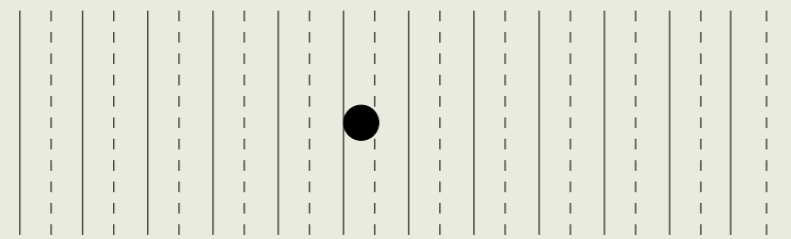
Moderadament dolces, amb regust amarg característic de la varietat. Dures i cruixents. Rabo de longitud mitjana. Ni llarg, ni curt. Apareixen en ramets de 2 - 3 cireres. No molt agrupades, poms poc abundants.

## Cultiu

Varietat molt productiva. Cirera amb certa resistència als excessos d'humitat (ambiental o plujes) sense badarse.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Cirera Garrofal de Caudiel

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

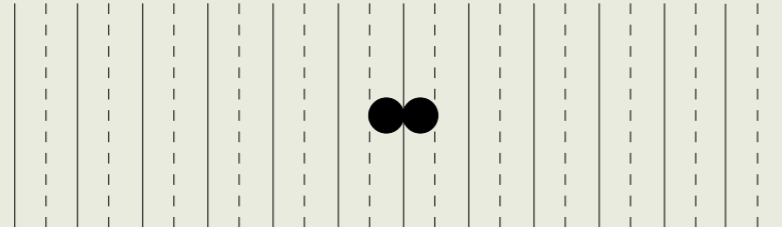
Caudiel

## Donants

Copo i Bea

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Cirera de carn molt dura i moderadament dolça. Tenen el pecíol llarg. Molt tardana, la cirera més tardada de les de Caudiel. Copo recorda que també li deien "Garrofal de Lérída".

## Cultura associada

Hi havia costum de conservar aquest tipus de cireres dures en Cassalla o aiguardent. El destil·lat agafava aroma i sabor de les cireres. Tant el licor com les cireres resultants d'aquest procés es consumien com a postres i en ocasions especials.



# Cirera Garrofal de la Salzadella

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Salzadella

## Donant

Família Alberich.

## Origen

Segons les referències que aporten les persones entrevistades fa més de cent anys que aquesta varietat es cultiva a Salzadella. Originalment, es cultivaven a la partida de "les sorts", pujant del poble cap a la muntanya, en secà. La Salzadella és un poble que s'identifica amb el cultiu i la comercialització de cirera des de fa dècades. La cirera garrofal en va ser la varietat estrella fins fa dues dècades, quan van començar a arribar varietats modernes de major calibre, procedents de vivers. Tot i que la seua qualitat és superior, com que no podien competir per calibre, el preu de la cirera garrofal va minvar dràsticament i, per tant, es va anar abandonant el seu cultiu. Actualment queden pocs arbres d'aquesta varietat.

## Descripció

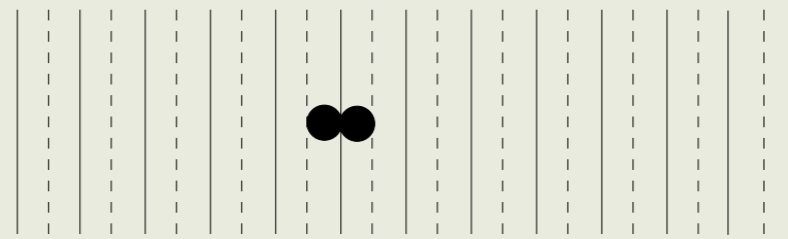
Cirera de mida mitjana, cruixent i dolça amb un toc àcid. Segons el grau d'insolació el color del fruit pot variar des del groc daurat fins al roig viu. Les cireres tenen la cua llarga i surten agrupades en poms formats per entre 3 i 4 ramets, d'entre 2 i 4 cireres cadascun.

## Cultura Associada

Una de les entrevistades recorda portar poms d'estes cireres a la mestra de l'escola quan era menuda.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Cirera de Março

## o del Tío Xispo

### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Artana, Eslida, Aín, L'Alcúdia de Veo i Veo.

### Donants

Juan, Facundo, Elvira, Josep i Vicente.

### Origen

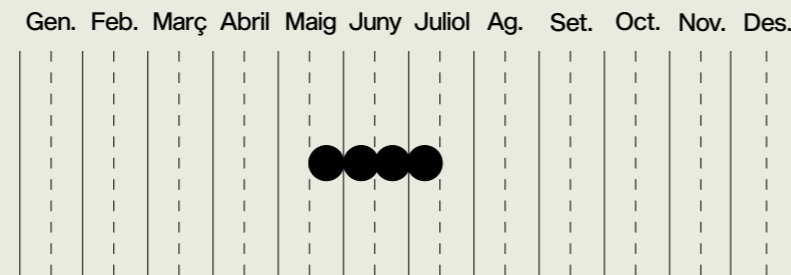
Aquesta varietat es va originar de manera natural a Artana. Abans de la guerra civil, en el camp d'un home que tenia el malnom de "el Tio Março", va néixer espontàniament un cirerer. A causa del conflicte bèl·lic, l'home va deixar la gestió dels camps, i no va poder empeltar o arrancar aquell cirerer aparentment bord. Una vegada acabada la guerra, el cirerer s'havia fet ben gran i va ser llavors quan el llaurador va decidir deixar-lo fer, per a provar les seues cireres. Va produir unes cireres diferents de la resta de varietats conegudes de la zona, de molta qualitat, així que va decidir mantindre i cuidar aquell arbre. La gent va començar a referir-se a eixa varietat com "les cireres del Tio Março".

El Tio Março estava casat amb una dona d'Aín, i va portar-les a Aín per mostrar-les a la seua família política. El seu sogre i el germà del sogre van començar a empeltar aquesta varietat als seus camps a Aín, i a poc a poc es va anar estenent per altres camps d'altres famílies del poble. En Aín viva una home, de malnom "Tio Xispo", que tenia família en Alcúdia de Veo. Com va ser ell el que va portar i començar a empeltar la varietat per Alcúdia de Veo en aquest poble i en Veo l'anomenen "cirera del Tío Xispo".

Paral·lelament, a Aín viva un home, Emilio, de malnom "Tio Xispo" que tenia família en l'Alcúdia de Veo. Com va ser ell el que va portar i començar a empeltar la varietat per la zona, curiosament aquesta mateixa varietat rep el nom de "cirera del Tio Xispo" als pobles de Veo i l'Alcúdia de Veo.

Es desconeix com va arribar a Eslida, però també es va empeltar, cultivar i comercialitzar molt en aquest poble.

### Collita



### Descripció

Cirera de bona mida i forma cònica allargada, morruda en el seu extrem inferior. Quan està madura és de color roig, sempre de tonalitat clara, amb tendència a tindre una cara més pàl·lida, de color groc que tendeix a blanc, encara que segons el grau d'exposició al sol pot ser completament roja. Si es cull molt cap al final de la temporada, pot tornar-se de color molt fosc, més pròxim al negre que al roig. Collita des de la segona meitat de maig fins als finals de juny, que en les àrees amb clima més fred o més elevades es podia allargar fins principis de juliol. Els fruits es disposen en poms d'entre 4 i 6 cireres. És una varietat productiva. La seua carn és d'un color groc pàl·lid, carnososa i dura, es desprèn de l'os amb molta facilitat i sense deixar a penes restes en ell. Molt apreciada en el territori per la seua textura cruixent i per ser extraordinàriament dolça.



# Cirera Coll del Sastre

## o Gust de Melò

### Pobles on s'ha citat

Rosell

### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pobla de Benifassà, Ballestar, Bel, Vallibona.

### Donant

Manolo, Royo, Baltasar, Miguelet i Enrique.

### Orígen:

Es conta en La Pobla de Benifassà que els primers cirerers d'aquesta varietat van sorgir en la partida anomenada "El Coll", que està en la part alta del poble. Concretament en la finca d'un home anomenat "Sastre" (no sabem si era cognom o el malnom). Com que eren cireres molt bones, la gent va començar a agafar varetes dels arbres d'aquesta finca per empeltar-ne a altres llocs. Per això la varietat va començar a anomenar-se "les cireres del coll del Sastre". La gent major de La Pobla de Benifassà recorda que era una varietat que ja cultivaven els seus avis i àvies. Trobem arbres d'aquesta varietat que han conegut més de tres generacions de la mateixa família. Els arbres que s'han trobat en Bel es van empeltar agafant varetes d'arbres de La Pobla de Benifassà.

En Vallibona les anomenen cireres del "gust de melò" o "de la Pobla".

### Descripció

La cirera és de mida mitjana, amb la carn dura, molt dolça i de color groc clar. La pell del fruit és de color roig clar que es fa molt intens quan està molt madura. La cirera, quan està madura, acostuma a quedar groga en la cara del fruit on no li toca el sol. Les cireres tenen la cua llarga. Es poden disposar per les branques disperses o agrupades en poms de poques cireres (d'entre 2 i 6 cireres). Un cop collides poden aguantar una o dues setmanes en bon estat degut a la seua duresa.

### Cultura Associada

A banda de manejar-se en fresc, també s'aprofitaven en algunes cases per a fer cocs. Per conservar-les s'han recollit dos mètodes: introduir-les en una ampolla i omplir-la amb cassalla, o en almívar (posar-les dins un pot amb aigua i sucre que després s'esterilitza al bany maria). Per a la conservació en almívar es tallen les cues de les cireres arran del fruit, no es deuen arrancar.

### Collita

Gen.	Feb.	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Ag.	Set.	Oct.	Nov.	Des.
					●●						



Cireres procedents de la Pobla de Benifassà.





# Cirera Jurubina

## Pobles on s'ha citat

Xodos

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel i la Pobla de Benifassà

## Donant

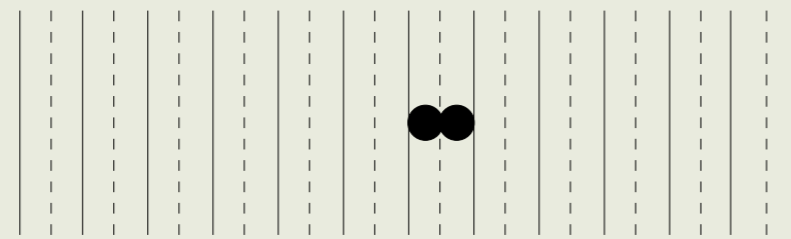
Royo, Baltasar i Manolo

## Descripció

Cirera de carn molt dura, encara més dura que la de *coll del sastre*, i de color clar. Cirera de mida mitjana (més gran que la de coll de sastre), amb la pell de color roig fosc, però amb tendència a presentar taques de color groc, especialment on no els toca el sol. Les cireres tenen la cua llarga i s'agrupen en poms d'estre 2 i 4 cireres.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Cireres Jurubines recollides a la Pobla de Benifassà. Han estat collides abans d'estar plenament madures i, per tant, aquesta foto no representa l'estat de la seua maduresa òptima.



# Cirera Claretà Rústica

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Castell de Cabres

## Donants

Jose Ramón

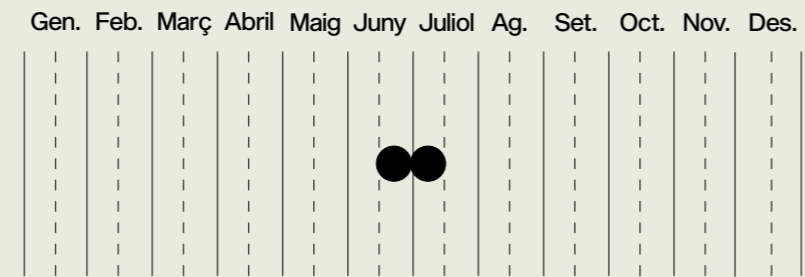
## Origen

Àngel va agafar les varetes per empeltar d'un cirer antic que hi havia al pati d'una casa del poble. Desconeix l'origen d'aquest arbre.

## Descripció

Cirera plenament madura quan agafar un color groc molt intens, quasi daurat, amb lleugera col·locació vermella allà on li toca més el sol. Carn cruixent i sucosa, de sabor suau i dolç.

## Collita



# Cirera de Fulla Estreta

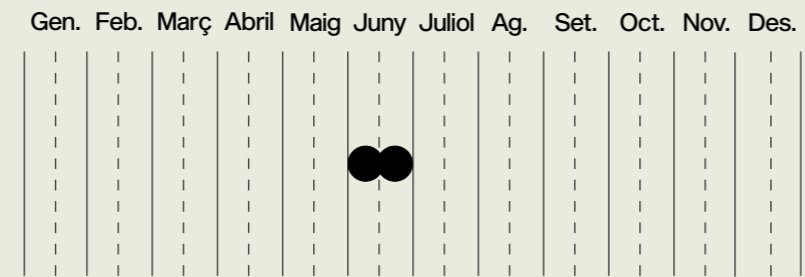
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vilafranca

## Donant

Victor

## Collita



## Origen

Antigament, el cultiu de cireres al terme de Vilafranca es concentrava al "barranc de la Fos", que comunica amb el terme de Benassal. Al raser del barranc, empeltats sobre cirers de Santa Llucia (*Prunus mahaleb*) en bancals de secà, els cirers trobaven les condicions ideals per a créixer i fructificar.

Amb l'abandonament de les terres del barranc, a causa de la dificultat del seu cultiu, molta gent va empeltar-se aquestes varietats en terrenys més propers al poble. Però la majoria s'hi continuen referint com "cireres de la fos".

## Descripció

Cireres menudes, amb una galta roja i l'altra galta daurada. Molt dolces.



# Cirera Brancal

## de Fulla ampla

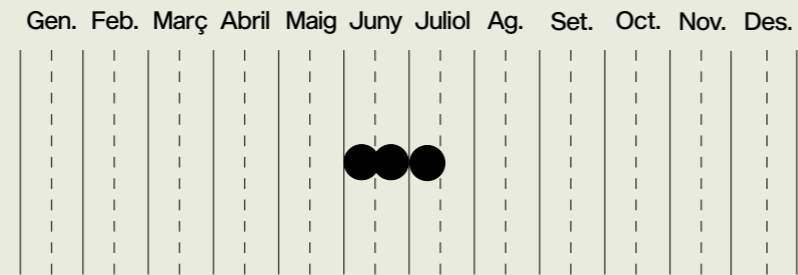
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vilafranca

### Donant

Victor

### Collita



### Descripció

Cirera de mida gran amb una galta roja i l'altra daurada. Dolces, amb sabor lleugerament àcid.

### Cultiu

Antigament, el cultiu de cireres al terme de Vilafranca es concentrava al "barranc de la Fos", que comunica amb el terme de Benassal. Al raser del barranc, empeltats sobre cirers de Santa Lluïa (*Prunus mahaleb*) en bancals de secà, els cirers trobaven les condicions ideals per a créixer i fructificar.

Amb l'abandonament de les terres del barranc, a causa de la dificultat del seu cultiu, molta gent va empeltar-se aquestes varietats en terrenys més propers al poble. Però la majoria s'hi continuen referint com "cireres de la fos".



# Cirera Primerenca de Vallat

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

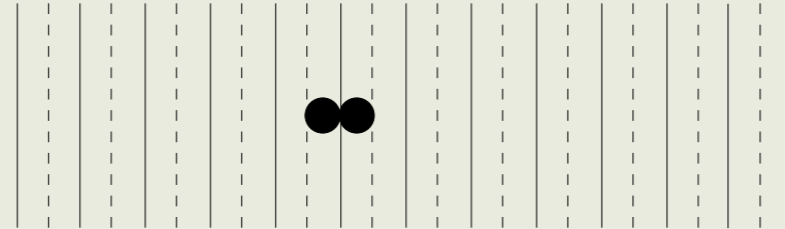
Vallat

Donants

Pepe

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Origen

Cirera que va sorgir espontàniament en el camp de la persona que ens ha donat varetes.

Se'n desconeix l'origen, però segons les persones del poble, és molt similar o igual que les cireres antigues que hi havia en Vallat.

Descripció

Carn dura, molt dolça i aromàtica, que es separa molt fàcilment del pinyol.



# Cirera Aguilar

## Pobles on s'ha citat

Vall d'Almonacid , Segorbe i Alcudia de Veo.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Navajas

## Donant

Paco

## Descripció

Cirera de mida mitjana, amb la carn moderadament dura (un poc més gran i més molla que la "talegal"). La pell del fruit és de color roig obscur. La carn, de color roig intens, queda adherida al pinyol al menjar. Les cireres tenen la cua molt llarga.

## Cultiu

Creixement molt vigorós, destacant sobre les altres varietats de la zona. La densitat de fulles de la copa és relativament baixa i les branquetes secundaries, d'on ixen els poms de cireres, no tenen fulles; açò, junt amb la cua llarga del fruit, facilita molt la collita.

## Cultura Associada

Les persones entrevistades a la Vall de Almonacid, afirmen que la facilitat de la seua collita i la seua mida feien que esta varietat fora la més apreciada i comarcalitzada, després de la cirera "talegal".



Voluntariat per les Varietats Tradicionals a Xinquer, on es van plantar fruiters tradicionals de la Serra d'Espadà a l'arborètum.

**Figures**

# Figa Ull de Perdiu

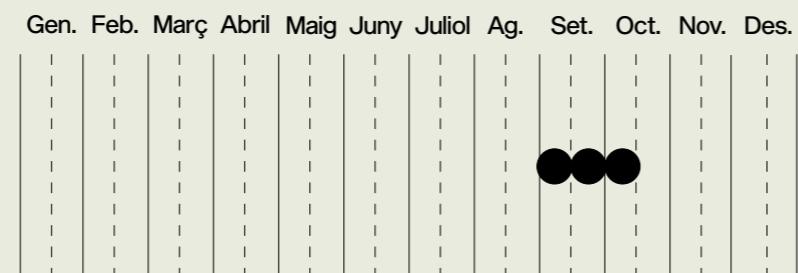
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vall d'Alba

## Donants

Pau

## Collita



## Descripció

Figa de mida gran i periforme, allargada, estreta pel coll i grossa en la base. L'a mida del pecíol varia entorn d'un centímetre de llarg. Per fora és de color verd amb reflexos morats, amb una franja de color granat rodejant l'obertura inferior del fruit, el que recorda a l'ull d'una perdiu.

Quan arriba a l'òptim de maduració, la pell presenta uns clivells o estries on es veu la capa interior de la pell (de color blanc). Carn abundant i sucosa, molt dolça, amb poques pepites de mida pepita.

## Cultura Associada

Molt apreciada per a consum en fresc i per a assecat i conservar.





# Figa Perejal

## Pobles on s'ha citat:

Villamalur, Higueras i Pavías.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Villamalur.

## Donants

Darío

## Descripció

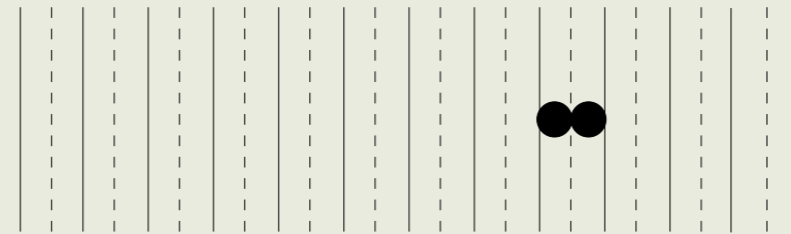
Figa de mida mitjana, arrodonida, amb el pecíol curt. Per fora és de color morat amb reflexos verds.

Quan arriba a l'òptim de maduració, la pell presenta lleugers clivells en la pell.

Carn abundant i sucosa, molt dolça.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Figa Flor Negra

## o Bacora Negra

### Pobles on s'ha citat:

S'ha citat a diversos pobles de les comarques de Castelló.

### Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Villamalur i Vall d'Alba.

### Donants

Pau i Dario.

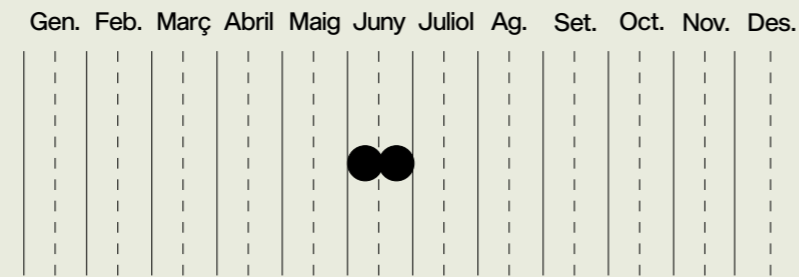
### Descripció

Figa allargada de mida gran, amb pell de color morat obscur quasi negre. Carn abundant i sucosa, amb petits grans.

### Cultiu

Fa la collita principal al juny, però pot treure una segona collita de figues més menudes i arrodonides entre agost i setembre.

### Collita



Figes recollides a Vall d'Alba

# Figa Carabasseta

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

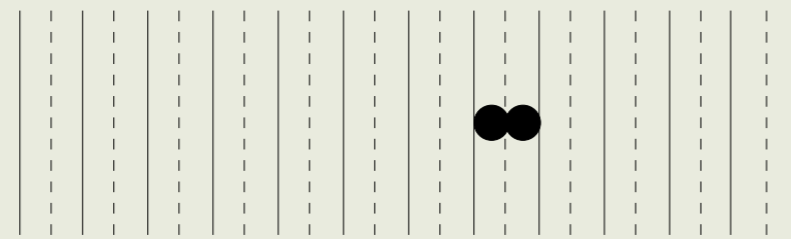
Vall d'Alba

Donants

Pau

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Se li ha assignat aquest nom perquè és una figa molt similar a una trobada en el catàleg d'Arbres d'Algendar (Menorca) que s'anomena així. Tanmateix, els fruits que s'han observat en l'arbre que hem localitzat tenen una tonalitat lleugerament més obscura que els descrits per al catàleg, amb tons violacis.

Aquesta és la descripció al catàleg d'Arbres d'Algendar:

“fruita de mida mitjana, amb forma arrodonida. Té la pell de color verd groguenc, amb clivelles longitudinals. La carn, de gust dolç, és de color vermell i consistència tova. Es consumeix en fresc. La fruita madura al mes d'agost.”



# Figa Llei d'or

Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Veó

Donant

Juan

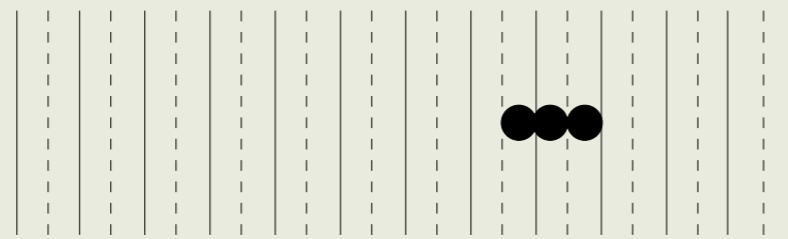
## Descripció

Figa de mida gran, arrodonida, xafada per la base, amb el pecíol curt. Per fora és de color verd amb reflexos morats. Quan arriba a l'òptim de maduració la pell presenta uns clivells o estries on es veu la capa interior de la pell (de color blanc) o, rarament, fins i tot la carn del fruit.

Carn abundant i sucosa, molt dolça, pepites de mida mitjana.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Juan, donant d'aquesta varietat, amb la figuera mare a l'hort del seu sogre, a Veó.



# Figa Xata blanca

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

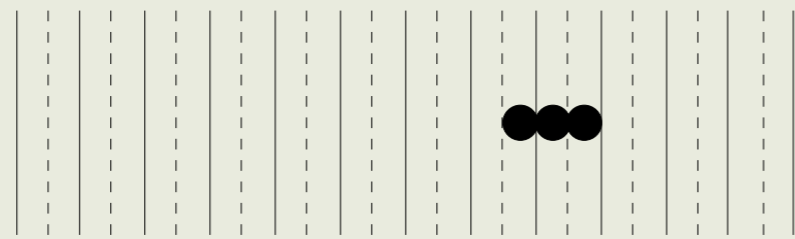
Vall d'Alba

Donants

Pau

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Figa de mida gran, xafada per la base, amb el pecíol molt curt, quasi inexistent.

Per fora és de color verd amb reflexos morats, amb una franja de color granat rodejant l'obertura inferior del fruit. Quan arriba a l'òptim de maduració, la pell presenta uns clivells o estries on es veu la capa inferior de la pell (de color blanc) o fins i tot la carn del fruit.

Carn abundant i sucosa, molt dolça, amb poques pepites de mida petita.



# Figa de la Fos Morada

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

Vilafranca

Donants

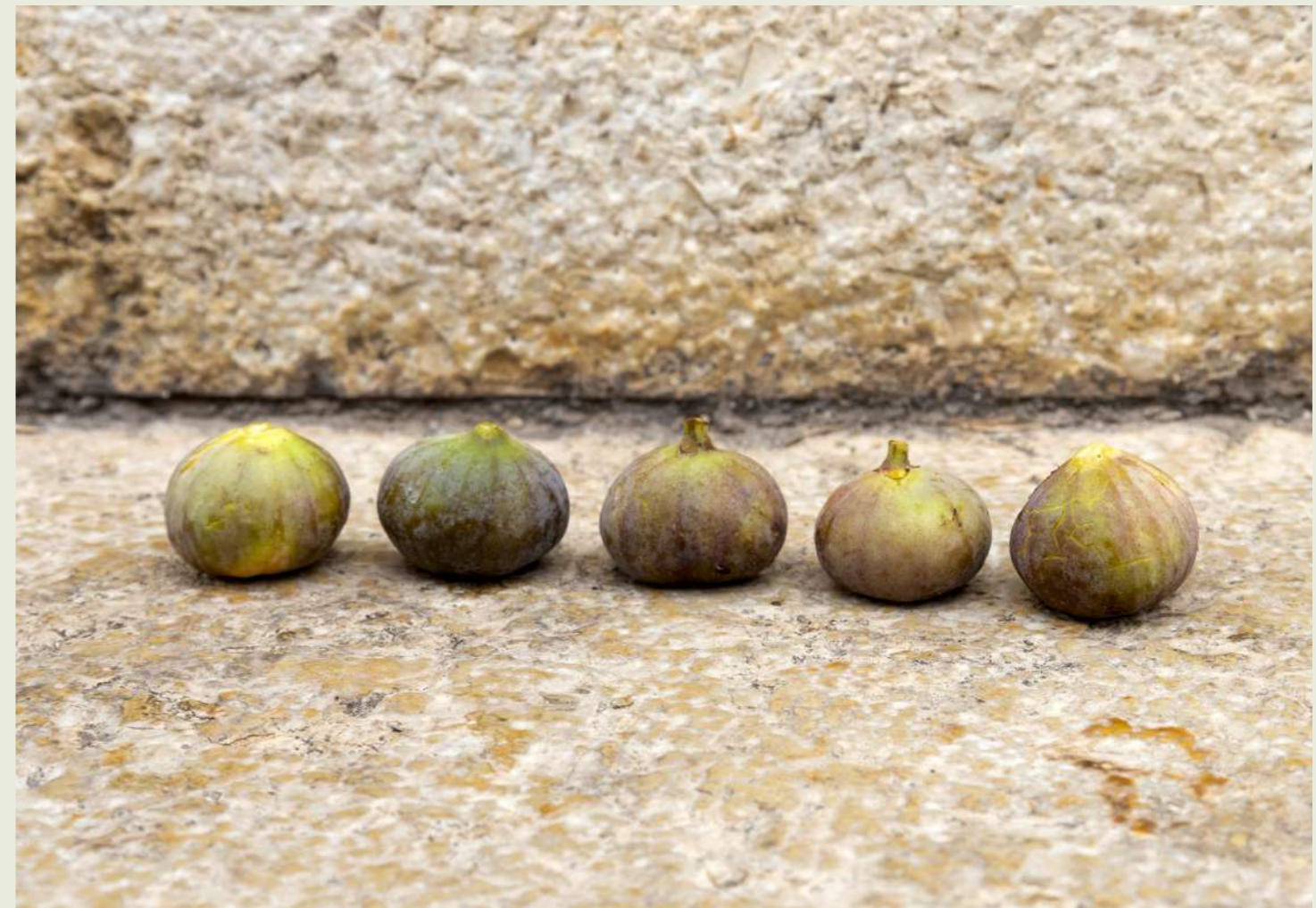
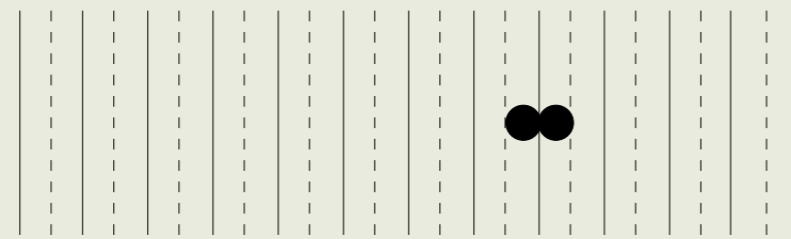
Marc

Origen

Varietat procedent del Barranc de la Fos, corredor natural que uneix Vilafranca amb Benassal.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Figa de la Fos Negra

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

Vilafranca

Donants

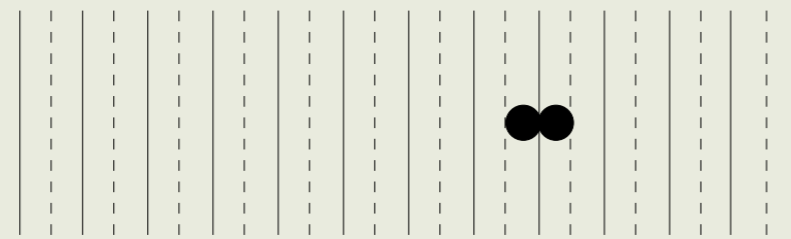
Marc

Origen

Varietat procedent del Barranc de la Fos, corredor natural que uneix Vilafranca amb Benassal.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Figa de la Fos Verda

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

Vilafranca

Donants

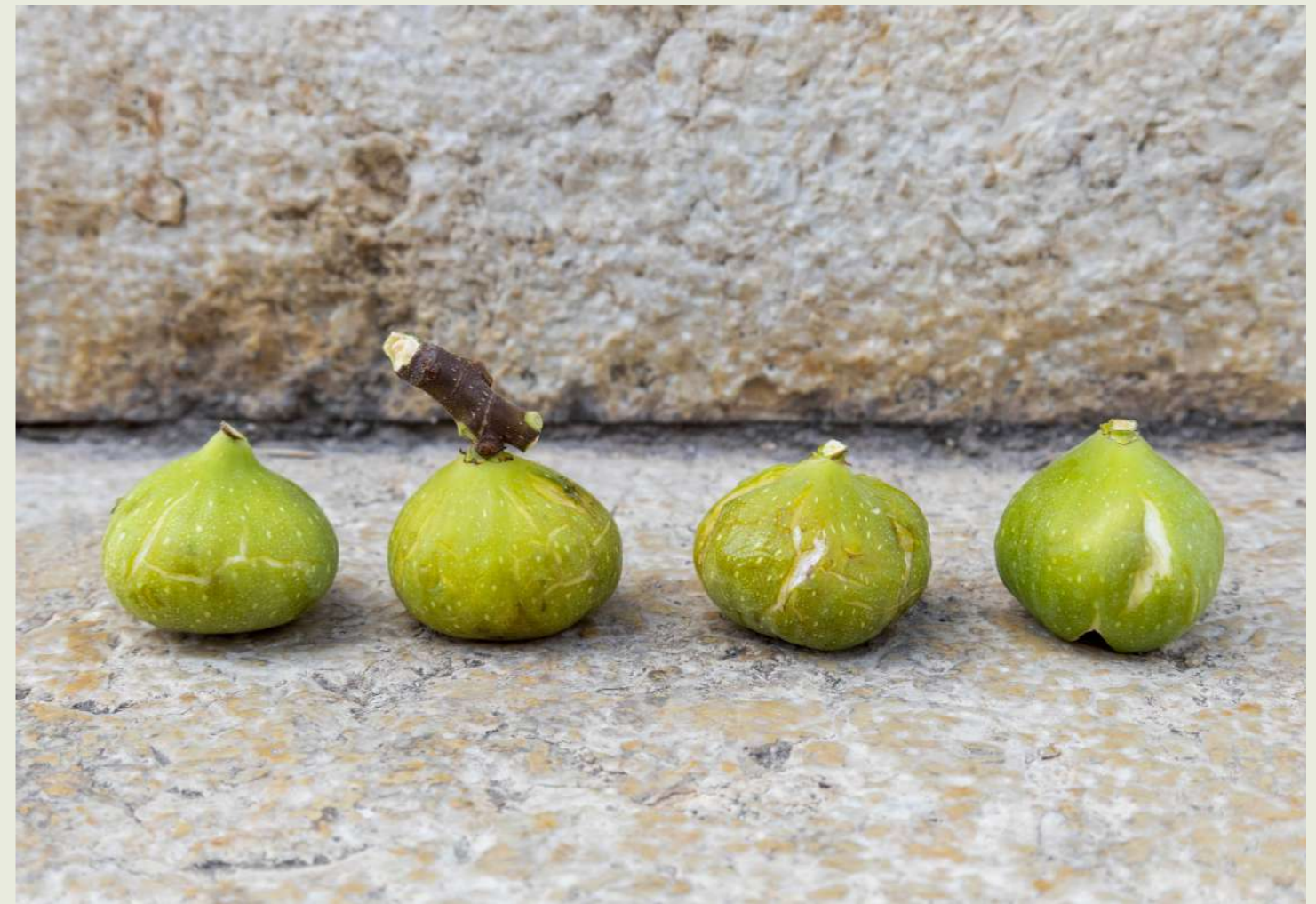
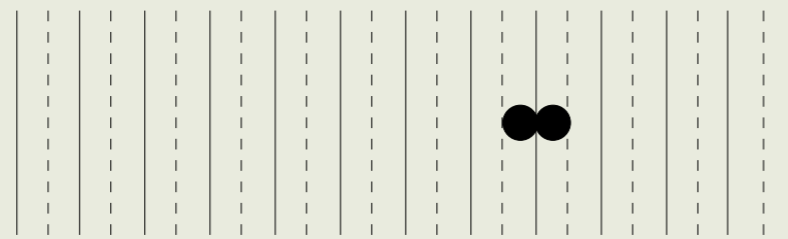
Marc

Origen

Varietat procedent del Barranc de la Fos, corredor natural que uneix Vilafranca amb Benassal.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.





# Figa del 'Gallo' Negre

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

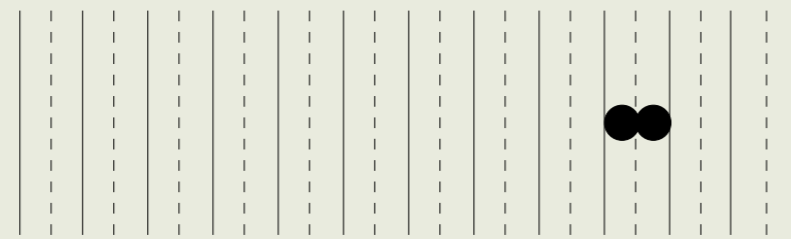
Vallibona

Donants

Miguelet

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Figa grossa i molt allargada, amb pell de color morat obscur. Apreciades per assecar i conservar. La carn de l'interior és d'un color roig intens. Tardana, collita a l'octubre.



Figures a la Finca de Multiplicació de Varietats Fruitals Tradicionals.

# Figa Verdala Blanca

## Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Pobla de Benifassà, Segorbe, Eslida i Pavías

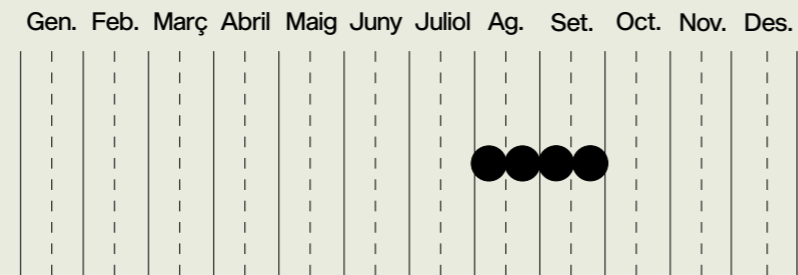
## Donants

Baltasar, Fernando, Darío, Miguelet i Arturo

## Descripció

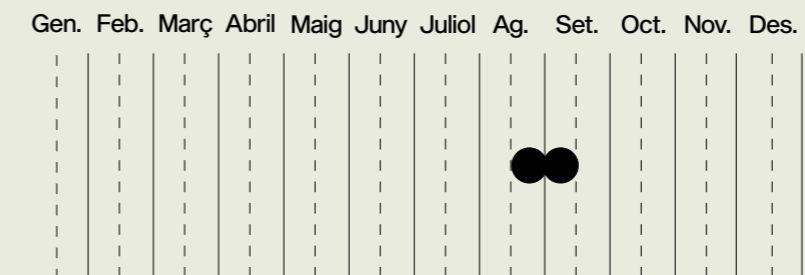
Característiques similars a la varietat "Ull de Perdiu, amb algunes diferències: Quan està madura agafa coloració morada molt suau, menys intensa. No presenta coloració en l'obertura inferior del fruit.

## Collita



# Figa Peroncilla

## Collita



## Pobles on s'ha citat

Higueras

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pavías i Villamalur

## Donant

Fernando i Darío

## Descripció

Figa de mida petita i forma arrodonida, amb el peçó prou llarg. La pell és de color gris morat. No és molt carnososa i presenta gran quantitat de pepites relativament grans i això fa que no siga idònia per a assecar o conservar.

Peres



# Pera d'hivern de la Tinença

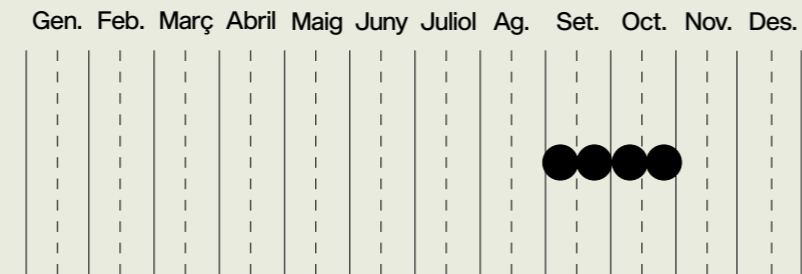
**Pobles on s'ha trobat  
algún arbre mare**

Pobla de Benifassà i Vallibona

**Donant**

Baltasar i Miguelet

**Collita**



## Descripció

Pera de bon tamany, amb coll lleugerament allargat i base lleugerament aixafada. De color groc amb tendència al motejat. Collita entre setembre i octubre. Es pot conservar bé durant setmanes o mesos en un lloc fosc, fresc i sec. Acabada de collir la carn és cruixent i a mesura que va passant el temps va adquirint textura mantegosa i es fon a la boca.



# Perot

## Pobles on s'ha citat

Villamalur, Vall d'Almonacid, Vallat, Veo, Artana, Eslida, l'Alcúdia de Veo i Pavías

## Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Vall d'Almonacid, Villamalur i Pavías.

## Donants

Darío, Benja, Montse, Maria, Juan i Fernando

## Descripció

Pera allargada que s'eixampla a l'extrem inferior (forma similar a la Conferència), amb el pecíol curt i la pell dura i gruixuda; de color verd amb tons rojos a la part del fruit més exposada al sol; té tendència al motejat, acostuma a estar molt tacada quan es cull. El fruit es pot fer molt gran. Carn dura i de textura granulosa. No és molt dolça, sols collir-la resulta aspra i dura, es prefereix menjar-la torrada al forn o quan ha passat temps a casa després de la collita, perquè es va tornant més dolça i la seua textura es fa més suau.

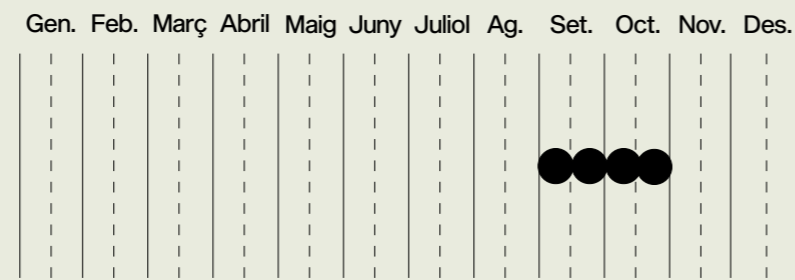
## Cultiu

Els arbres vigorosos i molt robustos.

## Cultura associada

Es conserva a casa durant l'hivern, principalment penjada. Avui en dia queden pocs arbres d'aquesta varietat, però abans cada família en tenia un mínim, per tenir peres conservades a l'hivern. Mai no es van comercialitzar.

## Collita



Les dues són de Vilamalur. Les verdes, acabades de collir. La groga al gener, un cop ha seguit madurant a casa.



# Pera de Roma

## o Membrillera

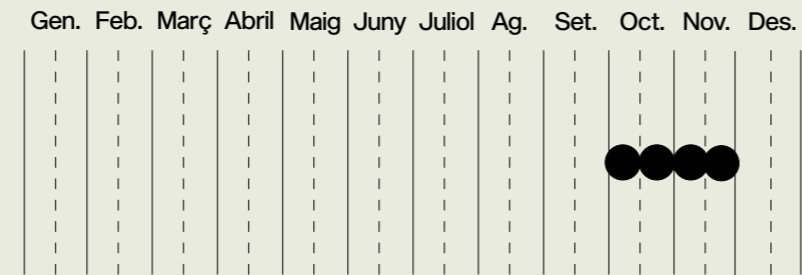
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe i Navajas

### Donants

Paco, José Luis i Rafa

### Collita



### Origen

El nom més comú per a la varietat és el de pera de Roma, nom sota el qual està present tradicionalment a altres territoris de l'Estat Espanyol. En Segorbe se l'ha trobat sota el nom de pera "membrillera", a causa de la seua forma aplatada i irregular i a la seua gran mida, trets que recorden els codonys.

### Descripció

Carn blana de textura granulosa. Pell dura i gruixuda. Sabor dolç amb notes àcides.

### Cultura Associada

Fruit es conserva en bones condicions a casa un cop s'ha collit. A mesura que passa el temps continua madurant i la carn es va fent més blana i més dolça.



# Pera Tendral

## Pobles on s'ha citat

Vall d'Almonacid, Navajas, Altura i Segorbe

## Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Altura, Vall d'Almonacid i Navajas.

## Donants

Paco, Rafa i Benja

## Descripció

Pera de coll estret que s'eixampla a la base, de forma arrodonida. Fruit de color verd groguenc amb una cara vermella, on li toca més el sol. La pell i la textura de la carn són molt suaus, molt tendra i sucosa, per tant, molt delicada. Sabor fi i molt dolç.

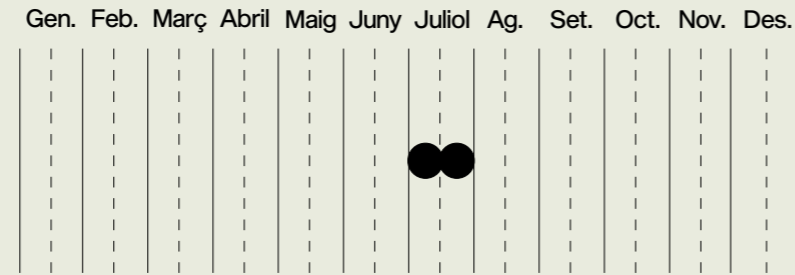
## Cultiu

Arbres grans i rústics, molt productius, però amb tendència a la producció anyívola.

## Cultura associada

Era una varietat molt venuda i una de les més apreciades als pobles de l'Alt Palància.

## Collita



Pera Tendral recollida a Vall d'Almonacid.





# Pera Tendral d'Aragó

**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

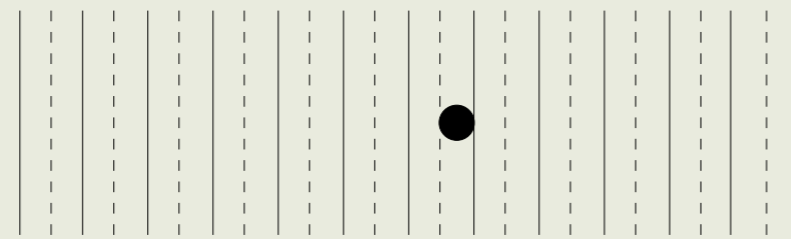
Segorbe i Altura

**Donants**

José Luis.

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



**Descripció**

Fruit de forma arrodonida, amb la base molt aplanada i enfonsada cap a dins. Carn tendra i sucosa, lleugerament granulosa. Sabor fi i dolç.



# Pera Leonardeta

## Pobles on s'ha citat

Segorbe i Vall d'Almonacid

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Segorbe

## Donants

Rocío

## Origen

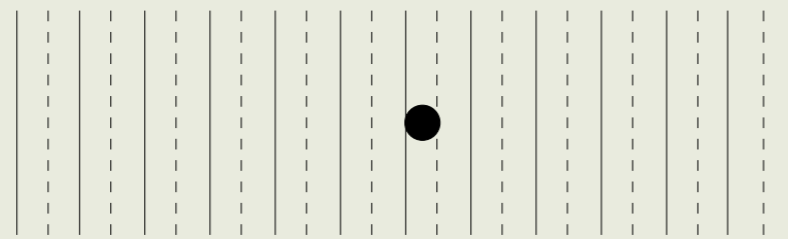
Segons les fonts de Vall d'Almonacid, aquesta varietat va ser introduïda en la comarca de l'Alt Palància en la postguerra pels mateixos agricultors de la zona.

## Descripció

Peres de mida petita i forma arrodonida amb l'extrem inferior notablement còncau i l'extrem superior lleugerament còncau on s'insereix el pecíol. Fruit de color roig fosc degradat cap a verd i groc, roig més intens on rep més radiació solar. Carn dura, es podien conservar bé durant unes setmanes si es feia en algun lloc fresc. El fruit madur sol tenir motes marrons, ja que és propens al motejat. Varietat molt productiva.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Pera Roja

## Pobles on s'ha citat

l'Alcúdia de Veo i Veo

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veo

## Donants

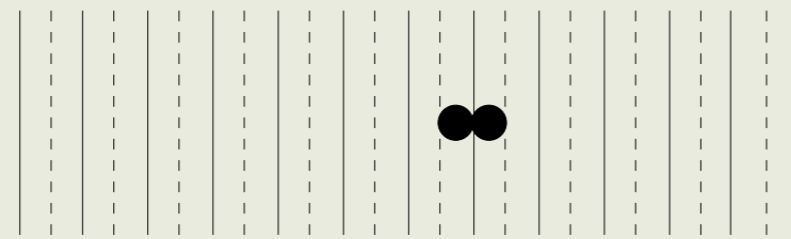
Toni

## Descripció

Fruits de mida mitjana, aplanada per la base, que s'enfonsa cap a l'interior, color roig intern i groc daurat. Carn suau de sabor dolç. Pecíol mitjanament llarg.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Pera Cristal·lina

## Pobles on s'ha citat

Higueras

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Borriol, Pavías i Vallat

## Donants

Lourdes i Fernando.

## Descripció

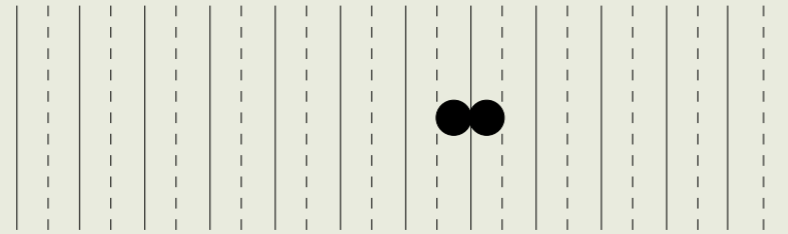
Fruit de color verd amb una coloració roja en la galta on rep la llum solar de forma més directa. Mida mitjana i periformes (forma de bombeta), amb el pecíol curt. Carn cruixent, sucosa i dolça. Molt apreciades en tots els pobles on s'ha trobat o citat.

## Cultiu

Arbres de port molt gran, productius i rústics. Tradicionalment, es podien trobar al secà, en zones relativament fresques o humides.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Pera de Torrar

## Pobles on s'ha localitzat

### algún arbre mare:

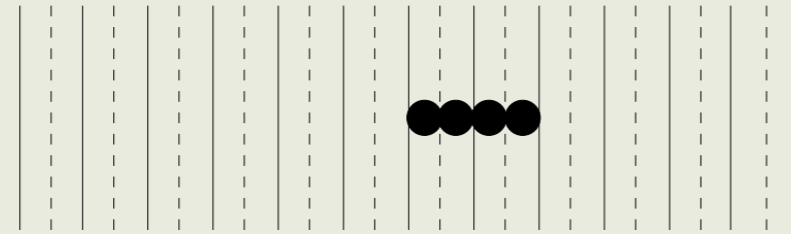
Vallat i Veo.

## Donants

Toni i Montse.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Fruit de color verd clar, de forma arrodonida i aplanada, amb el pecíol molt llarg. Carn granulosa, aspra i àcida.

## Cultura Associada

El fruit no es podia conservar molt de temps, convé collir-lo abans no estiga molt madur. Apreciades per a cuinar, fer al forn o coure amb vi.



Pera de Torrar a l'arbre, situat a Veo

# Perellot

## Pobles on s'ha citat

Ballestar i la Pobla de Benifassà

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

La Pobla de Benifassà

## Donants

Baltasar i Delfina.



Perelloter monumental situat a la finca de Delfina, a la Pobla de Benifassà.



# Pera Santjoanera

## o Castells

### Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

### Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vall d'Almonacid, Segorbe, Veo i Vallat.

### Donants

Juan, Benja i José Luis

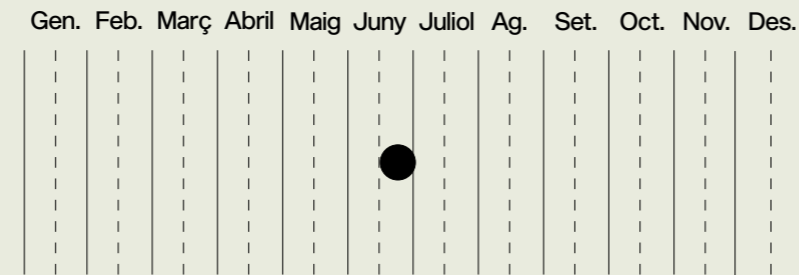
### Origen

Segons les fonts de Vall d'Almonacid, aquesta varietat va ser introduïda en la comarca de l'Alt Palància en la postguerra. No queda clar si van ser els mateixos agricultors de la zona el que la van introduir o van arribar plantons empeltats procedents de viviers comercials.

### Descripció

Pera menuda de forma aixafada, amb el peçó llarg. Pell de color verd que es torna groguenc en madurar, agafant coloració roja a la galta on li toca el sol. Carn blanca i dura, de bon sabor i dolça.

### Collita



Empelt fet a una perera.

# Pera Cermenya

## Pobles on s'ha citat

Castell de Cabres, Pobla de Benifassà i Bel

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Castell de Cabres i la Pobla de Benifassà.

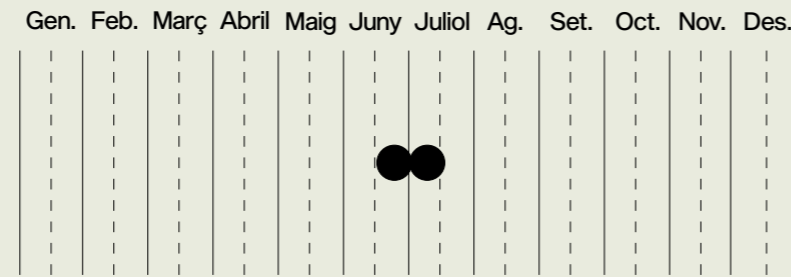
## Donants

Baltassar, Ángel i José Ramón.

## Descripció

Pera menuda amb coll allargat i base arrodonida, de color verd que tendeix a groc en madurar. Producció abundant de peres disposades en poms. Carn dolça i blana. S'ha de consumir en fresc, no es conserva massa bé.

## Collita



# Pera d'hivern d'Espadà

## Invierno

## Pobles on s'ha citat

Alcudia de Veo

## Pobles on s'ha trobat algún arbre mare

Vall d'Almonacid

## Donant

Benja

## Descripció

Pera menuda, aplanada per la base, de color groc i amb pigues marrons. Carn dura de textura granulosa i sabor dolç. Similar a la pera de "roma" però de mida significativament menor.

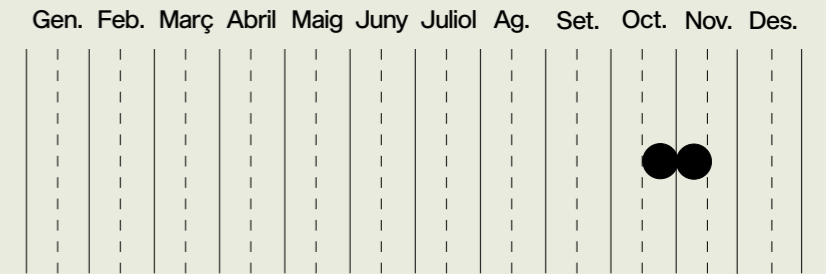
## Cultiu

Arbre de port gran i molt productiu, amb producció de tendència anyívola. Les persones entrevistades mencionen que és una varietat amb bona resistència de plagues.

## Cultura Associada

Un cop collides es conserven bé a casa, en un lloc fresc i sec. Són especialment apreciades per a menjar rostides, encara que també es mengen en fresc.

## Collita





Pomes



# Poma Gelà

**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

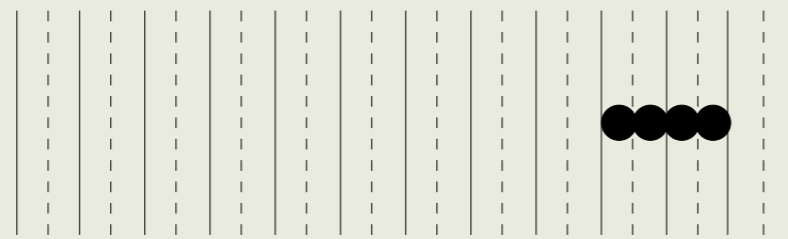
La Pobla de Benifassà

**Donant**

Baltasar i Manxurillo

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Poma de mida mitjana que pot arribar a fer-se molt grossa. De forma asimètrica i aplanada pel pecíol i l'apex del fruit. Pell de color groc amb tons verds que agafa coloració roja intensa en la part superior del fruit i allà on li toca més el sol. La pell també és gruixuda i dura, i la seua textura no és del tot agradable en boca, pot deixar un retrogust lleugerament aspre. Carn blanca i dura. Sabor dolç molt agradable amb notes àcides. Desprén una fragància fresca.

## Cultura Associada

El seu fruit resisteix bé el pas del temps un cop collit, sense necessitat nevera, poden resistir en condicions fresques i seques fins a la primavera següent.



# Poma Correu de Bel

**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

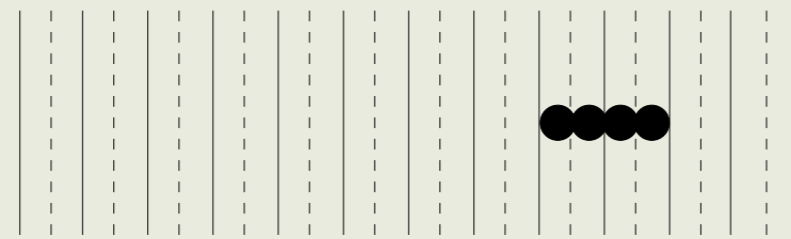
Bel

**Donant**

Manolo

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



**Descripció**

Molt aromàtica. Sabor dolç, molt especial, afruitat amb molts matisos i notes de fruites tropicals.

**Cultura Associada**

Es poden guardar. Amb el temps la carn es va fent farinosa.



# Poma Morro de Llebre del Nord

## Pobles on s'ha citat:

Rosell, Vallibona i Morella.

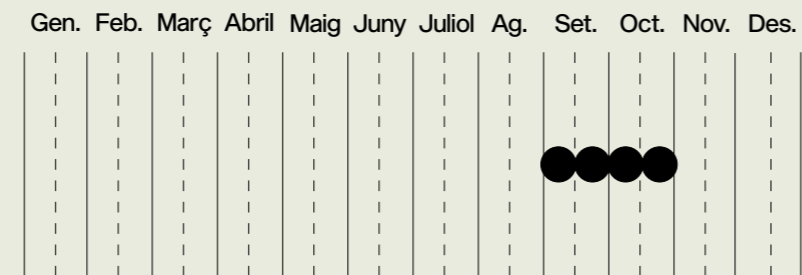
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pobla de Benifassà, Bel i Castell de Cabres.

## Donants

Manolo, Baltasar, José Ramón i Àngel

## Collita



## Descripció

Poma de bona mida, pot arribar a ser més grossa que un puny, i de forma cònica, més ampla per l'extrem superior i es fa molt més estreta en arribar a l'extrem inferior. Fruit de color groc intens (més intens a mesura que va madurant) amb coloracions i clapes roges per la part del pecíol i per la galta on li toca més el sol.

Fruit de carn dura, cruixent i sucosa. Pell dura, grossa i cerosa, però molt agradable al menjar. Molt aromàtica, de sabor dolç i afruitat, amb un toc àcid.

## Cultura Associada

Un cop collida es pot preservar en un espai sec, fresc i fosc fins al març o l'abril, durant aquest període continua madurant i la carn es torna farinosa.



▲ Poma Morro de Llebre recollida a Castell de Cabres

▼ Poma Morro de Llebre recollida a la Pobla de Benifassà



# Poma Fontanal

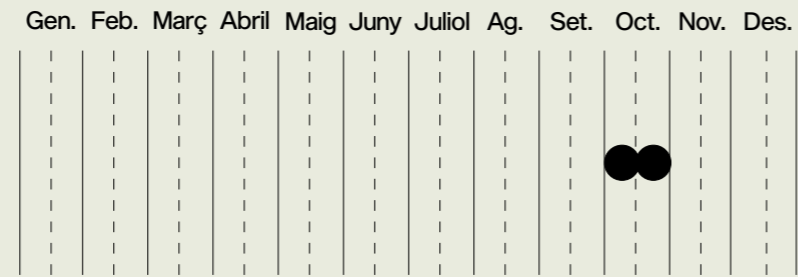
**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

Castell de Cabres

**Donant**

Ángel i José Ramón

**Collita**



**Origen**

Rep aquest nom perquè Àngel va agafar les varetes per a empeltar la varietat al Mas de Fontanal, situat al terme de Castell de Cabres, així que no recorda el nom específic.

**Descripció**

Té un aspecte similar a la de "Morro de Llebre", però aquesta presenta un marcat motejat roig i té una forma cilíndrica, no acabada en punta (l'altra varietat és de forma cònica). Sabor dolç i afruitat, que recorda a les llepolies amb gust de meló d'Alger. Té un aroma suau amb les mateixes característiques.



# Poma de l'Agredolç

## o de Sant Bartomeu

### Pobles on s'ha citat:

Diversos pobles del Baix i Alt Maestrat.

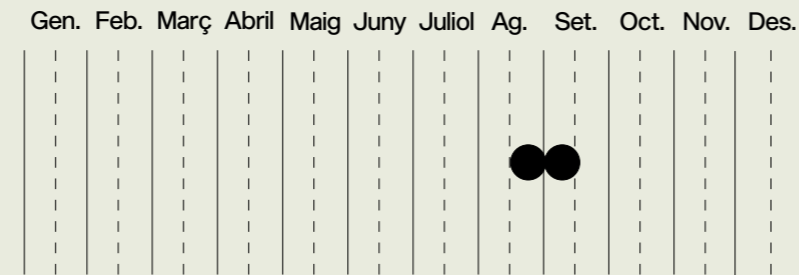
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel, Pobla Benifassà, Vallibona, Castell de Cabres, Cabanes, Vilafranca.

### Donants

Manolo, Baltasar, Miguelet, José Ramón i Àngel, Dolors.

### Collita



### Descripció

Poma de bona mida, de forma rodona lleugerament allargada, amb la part superior del fruit lleugerament més ampla que la part inferior. Pell de color entre groc i verd, amb patró de ratlles rojes. Carn dolça i àcida (d'aquí el seu nom), de textura blana. No aguanta molt després de la collita, cal menjar-la durant els dies posteriors.

### Cultura associada

En alguns pobles rep el nom de Sant Bartomeu perquè es comencen a collir pels voltants del dia d'aquest sant, (24 d'agost), fet que indica que la seua collita es fa entre finals d'agost i mitjans de setembre. Molt apreciades, pel seu sabor agredolç, per a cuinar al forn i elaborar cocs de poma típics de la gastronomia de la zona dels Ports, del Maestrat i nord de la Plana Alta.

A Cabanes ens conten que per a fer el coc tallen la poma per la meitat, transversalment, i la col·loquen amb la pell mirant cap amunt, de forma que el seu estampat queda visible i adorna el coc.



Poma de l'Agredolç recollida a Bel



# Poma de l'Agost

## o del Paradís

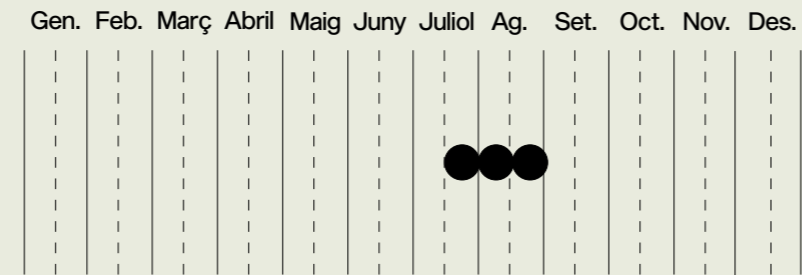
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Pobla de Benifassà i Bel

### Donants

Manolo i Baltasar

### Collita



### Descripció

Poma de forma cònica de color verd-groc amb franges longitudinals roges i blanques, sent més intenses en l'extrem superior i on li toca el sol. Carn dura i sucosa, amb sabor moderadament dolc i notes àcides. La carn tendeix a farinosa a mesura que avança la maduració. No es pot conservar durant molt de temps.



Poma de l'Agost recollida a Bel.





# Poma Morro Llebre del Sud del ciri

## Pobles on s'ha citat:

Artana, Aín, L'Alcúdia de Veo, Veo, La Sénia i Sant Rafel del Riu.

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vallat, Castelló i La Pobla de Benifassà.

## Donants

Joana, Clemente, Montse i Toni.

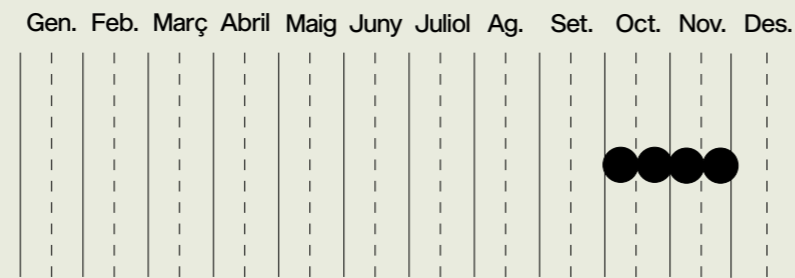
## Descripció

Té una forma allargada i ovalo-ovalada, sent moderadament més ampla en l'extrem superior. El seu color oscil·la entre el verd i el roig, predominant l'últim, especialment intens allà on li toca més el sol. És molt aromàtica. La seua carn és dura, dolça i lleugerament àcida.

## Cultura Associada

Un cop collida es pot preservar en un espai sec, fresc i fosc durant uns mesos, durant aquest període continua madurant i la carn es torna farinosa.

## Collita



# Poma Ratllada de Veo

Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:

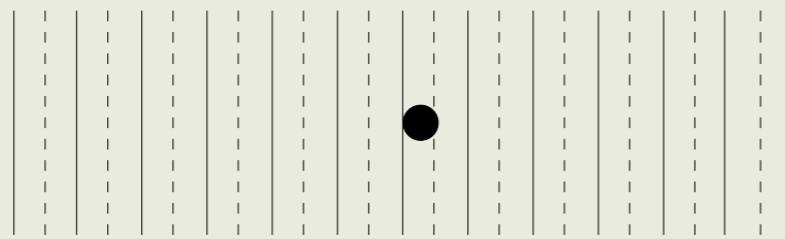
Veó

Donant

Toni

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Poma arrodonida més ampla per la part del pecíol i més estreta per la part apical, és a dir, amb un aspecte lleugerament cònic, de mida mitjana. Amb ratlles rojes i blanques-groguenques, amb disposició vertical. Alguns fruits poden presentar parts completament blanques. Carn farinosa, sucosa i dolça. Collita a l'estiu.



# Poma Safareig

## Pobles on s'ha citat

Veó

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Veó

## Donant

Juan

## Origen

S'anomena així perquè l'arbre trobar està situat baix del safareig de Veó. Juan no ens sap dir nom de la varietat, però assegura que l'arbre és molt antic i, per tant, que la varietat és antiga.

## Descripció

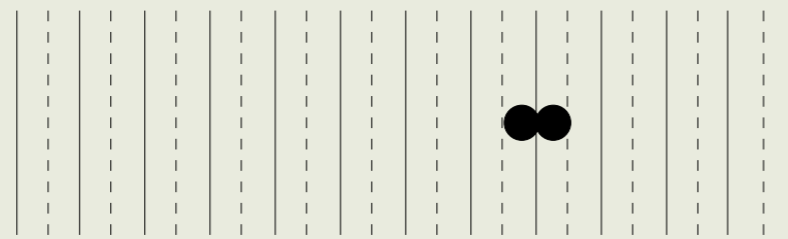
Fa pomes de mida molt gran, amb sabor suau i lleugerament dolç, carn dura i sucosa, que tendeix a fer-se farinosa amb el pas del temps. Pell de color verd clar que es torna de color groc daurat a mesura que avança la seua maduració.

## Cultura Associada

Un cop collida, la poma pot aguantar en bon estat en casa durant unes setmanes o mesos, segons condicions de conservació. Amb el pas del temps, agafa cada cop un color groc més intens i la carn es torna farinosa.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Poma de la Rosa

**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

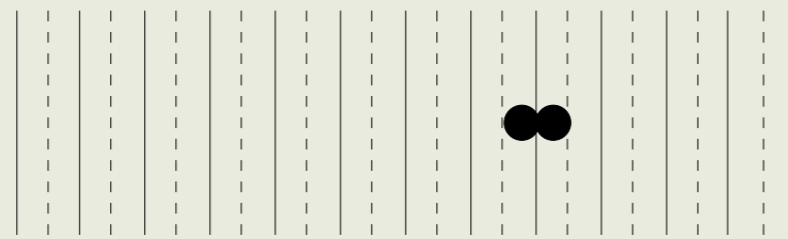
Segorbe

**Donant**

José Luis

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Dolça, amb sabor àcid intens i amb notes de fruites tropicals. Carn dura i sucosa.

## Cultura Associada

Aquesta varietat es pot reproduir de llavor, segons la informació recollida. Les persones entrevistades la utilitzen com a patró per empeltar altres varietats. Un cop collida, la poma es pot preservar en casa en bon estat unes setmanes, segons mètode de conservació.



# Poma Esperiega

## Pobles on s'ha citat:

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per totes les comarques castellonenques i altres comarques valencianes.

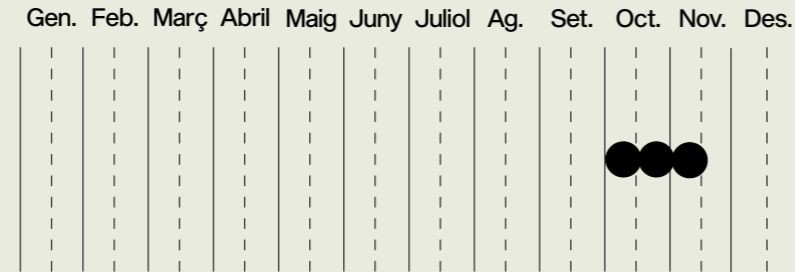
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Segorbe, Navajas i Veo

## Donants

José Luis, Rafa i Juan

## Collita



## Descripció

Carn de color verd pàlid amb motejant blanc. Tendència a tenir parts de carn de color més intens i translúcid, com si estiguera gelada, degut a la cristallització del suc en algunes parts del fruit. característica per la qual en diverses zones s'anomena "poma gelada". Sabor molt dolç, lleugerament astringent, segons el grau de maduració. Carn molt dura, densa i sucosa. S'oxida ràpidament un cop tallada.

Als municipis de Navajas i Segorbe s'ha localitzat un grup de varietat d'esperiega que es caracteritza per l'aparició de clapes irregulars de color roig viu en la part inferior del fruit. La resta de característiques coincideixen amb la resta de pomes esperengues, que són totalment verdes. També s'ha citat la presència d'este grup varietal a Eslida, tot i que encara no s'hi ha localitzat cap arbre.

## Cultura Associada

Es pot conservar durant mesos a casa un cop collida.



▲ Poma Esperiega recollida a Segorbe

▼ Poma Esperiega roja recollida a Segorbe



# Poma Camosa

## Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

## Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Veó

## Donant

Juan

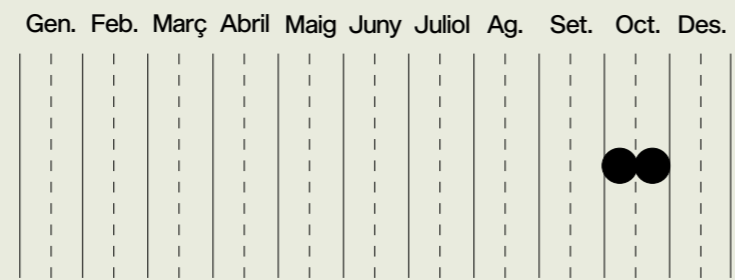
## Descripció

És cruixent, però tendeix a fer-se farinosa en madurar. Sabor característic afruitat, amb notes de fruites tropicals. Dolça, sense acidesa. Molt aromàtica.

## Cultura Associada

Es pot conservar molt bé a casa durant setmanes o mesos, segons mètode de conservació. Amb el pas del temps, la carn es fa més farinosa i el sabor més suau.

## Collita



# Poma Manyaga

## Pobles on s'ha citat

Es tracta d'una varietat àmpliament estesa per diferents indrets de l'estat espanyol.

## Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare

Veó

## Donant

Juan

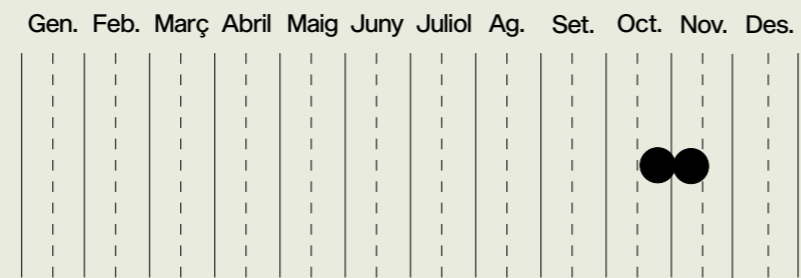
## Descripció

Carn dura i moderadament sucosa. Sabor intens, amb notes de canella i anís dolç i àcid. Molt aromàtica.

## Cultura Associada

Es pot conservar molt bé a casa durant setmanes o mesos, segons mètode de conservació. Amb el pas del temps la carn es fa més farinosa i el sabor més suau.

## Collita



# Poma de Gandia

## Pobles on s'ha citat:

Artana

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare

Cabanes, La Pobla Tornesa

## Donant

Jorge, Joan.

## Descripció

Amb una galta entre rosada i roja i l'altra pràcticament blanc, ambdues vetejades. Lleugerament aromàtica. Carn sucosa, de textura entre suau i farinosa, que es pardeja ràpidament en tallar-la i exposar a l'aire.

Sabor fresc, dolç i astringent sense acidesa.

## Cultiu

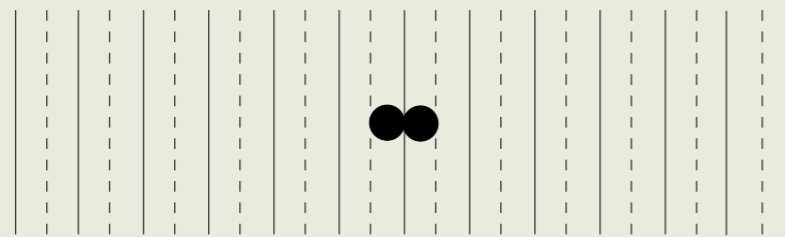
Molt productiva, cal aclarir els fruits. Si s'aclareixen es fan molt grosses. S'acostuma a reproduir de llavor o transplantant els rebrots.

## Cultura Associada

Es recomana collir quan encara no està plenament madura, un poc tirant, perquè la carn estiga més dura i aguante millor. Si es cull ben madura, la carn es fa farinosa ràpidament.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.





# Poma St. Joanera

## o Poma Nana

### Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare

Vilafranca, Castell de Cabres,  
Vallibona, Rosell, Higueras.

### Donant

Joaquín, Ramón, Miguelet, Rosita.

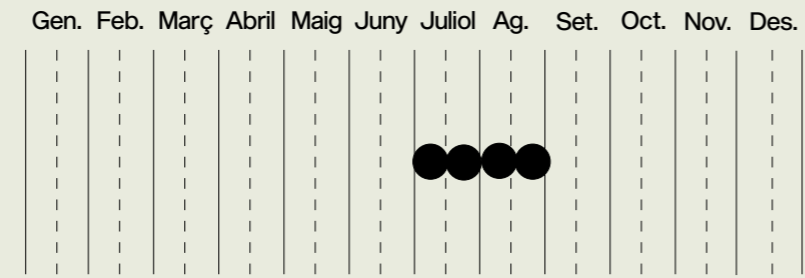
### Descripció

Carn farinosa, de sabor intens, àcid i moderadament dolç, que recorda al sabor típic dels caramels de poma. Pell astringent.

### Cultiu

Arbre de creixement lent i poc de vigor, molt menut, semblant a un arbust. És molt rústic i resistent, ben adaptat al secà. Triga a entrar en producció, però un cop ho fa és molt productiu. Produeix molts fruits de calibre mitjà o menut.

### Collita



# Poma Roja de Vallat

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

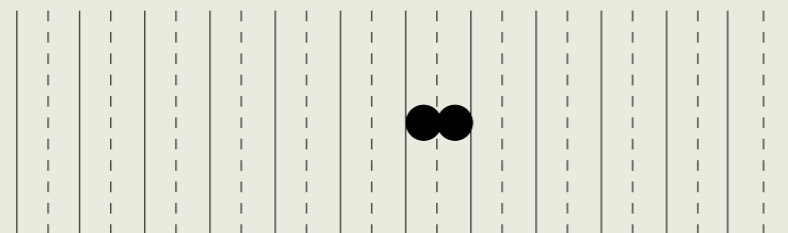
Vallat

## Donant

Maria

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Poma rodona de mida mitjana tirant a menuda, de color roig amb ratlletes verticals de color blanc verdós. Carn sucosa i dolça. Carn cruixent i compacta. Dolça, àcida i amb un refons astringent. Molt bon sabor. Sabor intens i particular.

## Cultiu

Cultiu de secà.



# Poma Covetes

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

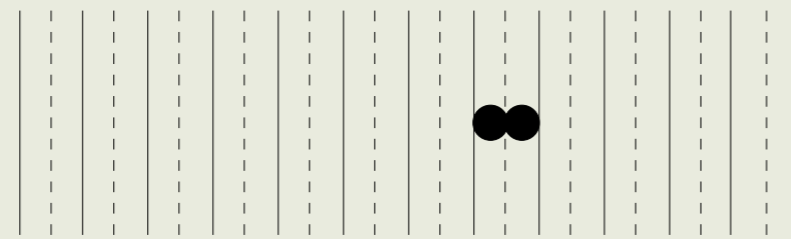
Vallibona

## Donant

Miguelet

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Poma amb forma cònica, sent més estreta per baix que per la part superior. Coloració roja ratllada, amb algunes pigues de color groc pàlid. Carn farinosa. Varietat primerenca.



# Poma Pell de Sapo

**Pobles on s'ha localitzat  
algún arbre mare:**

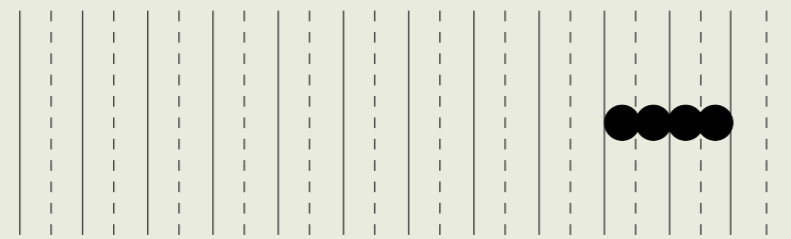
Castell de Cabres

**Donant**

Ángel i José Ramón

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



**Descripció**

Carn molt dura. Sabor lleugerament dolç, àcid i astringent. Resistent. Pot aguantar en bon estat a casa un cop collida. No es fan molt grans.



# Poma Senia

## Pobles on s'ha localitzat

### un arbre mare

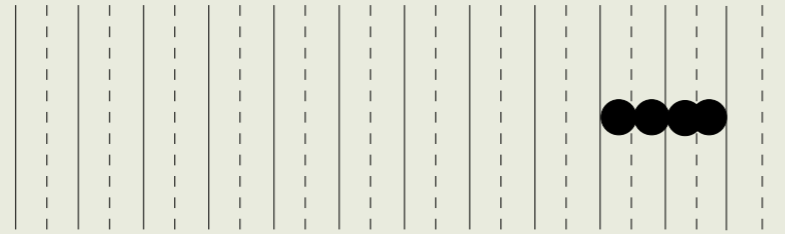
La Pobla de Benifassà

## Donant

Joana

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Lleugerament aromàtica. Carn dura i dolça, amb poca acidesa, de sabor intens i agradable.

## Cultura Associada

Es pot conservar durant setmanes o mesos tot mantenint prou bé la duresa de la seua carn.



# Poma d'Hivern

**Pobles on s'ha localitzat un arbre mare**

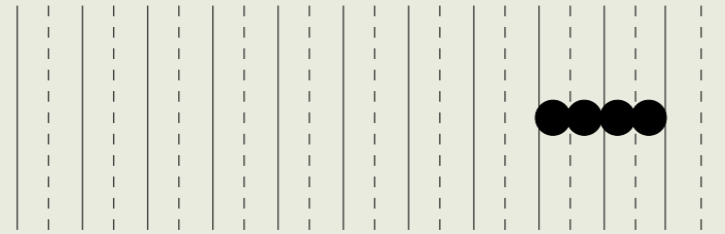
La Pobla de Benifassà

**Donant**

Baltasar

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Poma Blanca

Pobles on s'ha localitzat  
un arbre mare

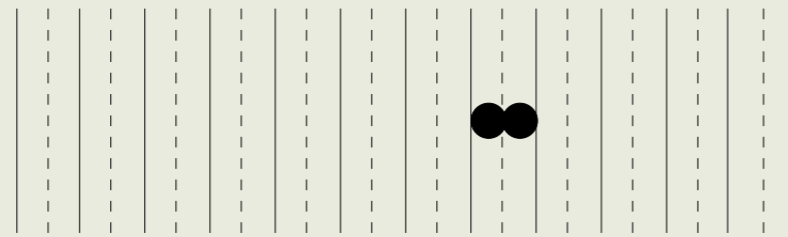
Castell de Cabres

Donant

Jose Ramón i Àngel

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Poma 1<sup>a</sup> Rama

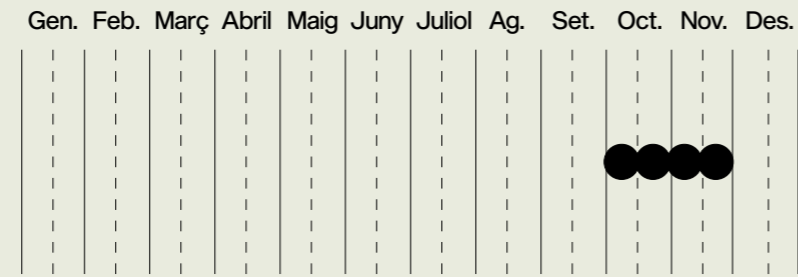
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

## Donant

Manolo

## Collita



## Descripció

Carn dura. Sabor molt dolç, molt especial, que recorda a les fruites tropicals. Aromàtica.

## Cultura Associada

Es pot conservar molt bé a casa durant setmanes o mesos, segons mètode de conservació. Amb el pas del temps, la carn es fa més farinosa i el sabor és més suau.





# Poma 2<sup>a</sup> Rama

## Pobles on s'ha citat

Bel

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

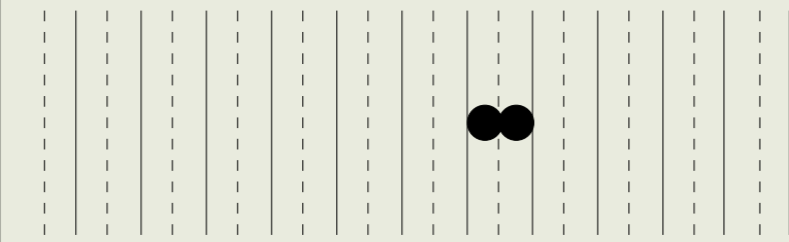
Bel

## Donant

Manolo

## Collita

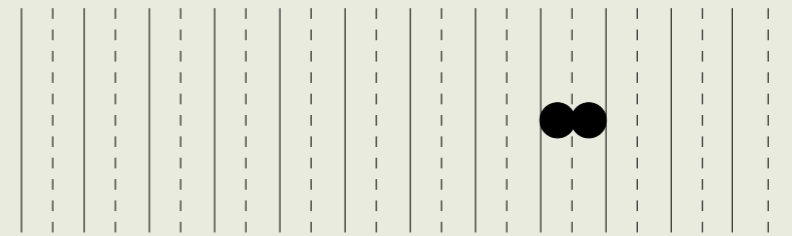
Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Poma Isaaca

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Pobles on s'ha citat

Vallibona

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vallibona

## Donant

Miguelet

## Descripció

Poma de mida mitjana. Carn farinosa, dolça i gustosa. Pell de color groc amb coloració roja allà on li toca més el sol.

## Cultura Associada

No es conserven bé durant molts dies. Apreciades per a cuinar al forn i fer coques.

**Préssecs**



# Préssec Gros Groc

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

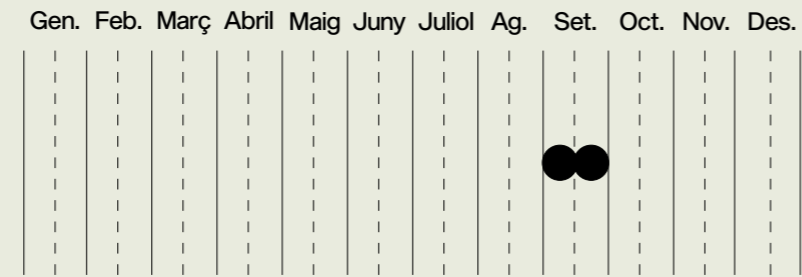
## Donant

Manolo

## Descripció

Fruit molt gros tot i ser cultiu de secà. Pell amb vellositat poc abundant. Carn dura i dolça, amb un punt àcid, que queda adherida al pinyol.

## Collita



# Préssec Pinyol Roig

## Pobles on s'ha citat

Bel

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Bel

## Donant

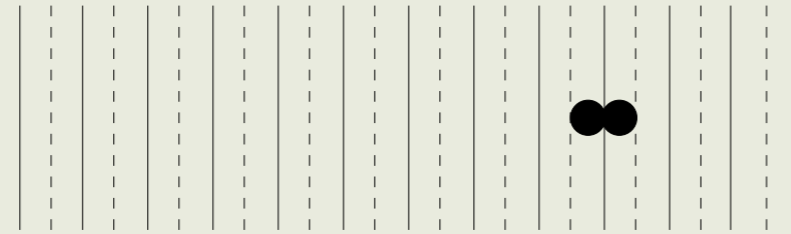
Manolo

## Descripció

Pell amb vellositat. Carn blana molt sucosa i molt dolça, que queda adherida al pinyol.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Préssec Molla Blanca

## Pobles on s'ha citat

Alcudia de Veo

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Eslida, Vallat, Veo.

## Donant

Miguel

## Descripció

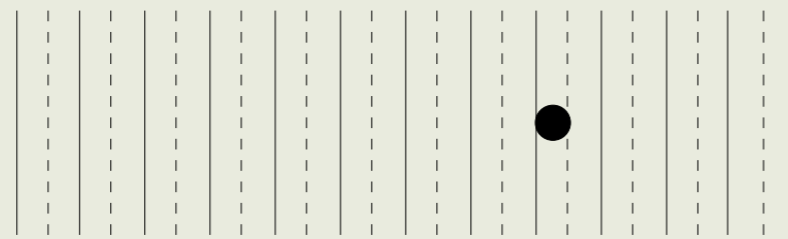
Préssec de mida mitjana. Pell de color groc molt pàl·lid, amb vellositat notable, no és agradable de menjar. Si els toca prou el sol, poden agafar coloració rogenca parcial. Carn dura i de color groc molt pàl·lid, pràcticament blanc, característica que li dona el seu nom. Sabor suau, fresc i moderadament dolç, lleugerament astringent.

## Cultiu

Normalment aquesta varietat es plantava al secà. Les persones entrevistades mencionen que es multiplicava directament plantant el pinyol del fruit.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Fruit recollit a Eslida.



# Préssec de Sang de Burro

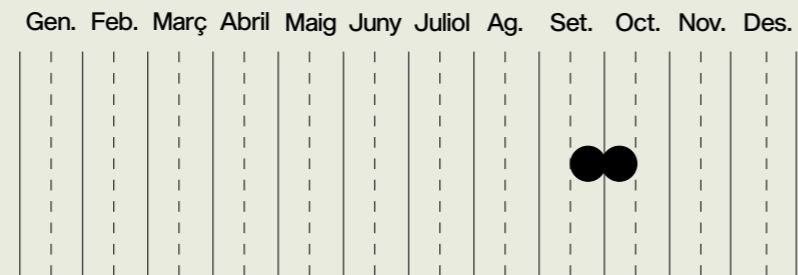
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Tales, Benassal.

## Donant

Vicent, José.

## Collita



## Descripció

Fruit després d'una fragància agradable i intensa. La pell és de color marró verdós, amb vellositat notable. La carn és dura, queda adherida a l'os, i té un sabor moderadament dolç i àcid. En tallar-la, la carn s'oxida ràpidament, tret poc comú en la majoria dels préssecs. La carn es polpa és majoritàriament blanca, però presenta coloració granat irregular per la zona més externa del fruit. Forma una aurèola jaspiada de color granat i blanc, que circumval·la el fruit, en contacte amb la pell.

## Cultura Associada

El color granat intens de les taques de la seua carn és el que li dona un dels seus noms "sang de burro". El segon nom, "morunos", fa referència a la creença popular del seu origen. Aquests dos noms s'han recollit en Benassal, mentre que a Tales se l'anomena "rogeta".



Préssecs de Tales.



# Préssec Obridor

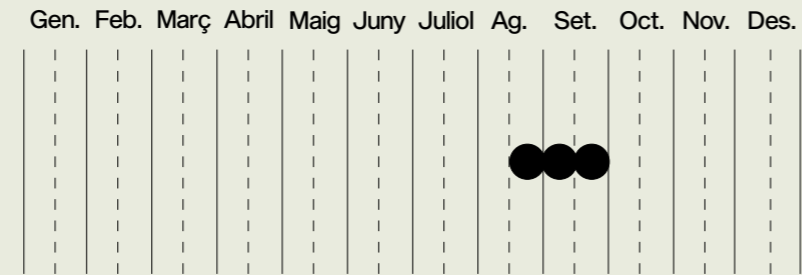
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Llucena, Vallat.

## Donant

José, Toni i Montse.

## Collita



## Descripció

Pell amb vellositat abundant. Carn suau, textura ferma però molla. Sabor intens, dolç i amb regust àcid. Carn se separa fàcilment de l'os amb les mans, característiques que li confereixen el nom.



Fruits recollits a Llucena.





# Préssec Obridor

## Molla roja

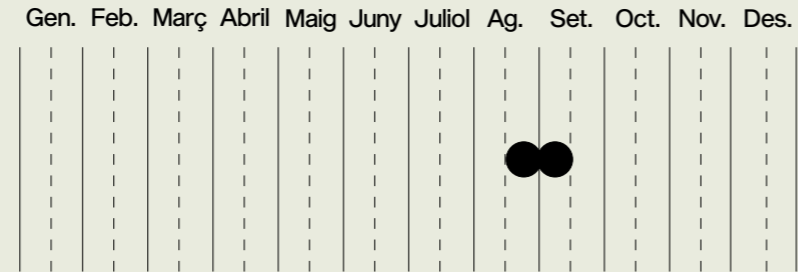
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Atzeneta, Vallat.

### Donant

Juan Ramón (Rullet), Toni i Montse.

### Collita



### Descripció

Pèl amb vellositat notable, que és un poc molesta en boca al menjar. La carn, ferma i de textura mantegosa i suau, no és molt sucosa, en obrir el fruit amb les mans no regalima. Té un sabor suau, dolç i àcid. El fruit es pot obrir per la meitat fàcilment amb les mans, i la carn és separada completament del pinyol. A més, la polpa que envolta el pinyol té una coloració roja intensa. Aquestes dues característiques li donen nom a la varietat.



Les prunes han estat recollides a ~~Xitxarra~~ **Xitxarra**



# Préssec Obridor de Veo

## Pobles on s'ha citat

Veó

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Veó

## Donant

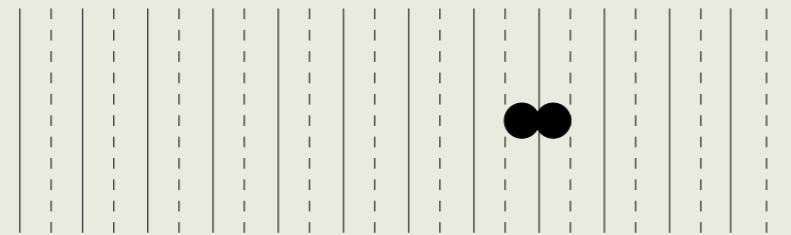
Juan

## Descripció

Pell amb vellositat. Carn dolça de textura suau, ni dura ni blana, que es desprèn fàcilment del pinyol deixant-lo completament net. La carn desprèn molt poc suc.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



# Préssec Obridor de la Estrella

## Pobles on s'ha citat

Mosqueruela

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vilafranca, Benassal.

## Donant

Rosa, José.

## Origen

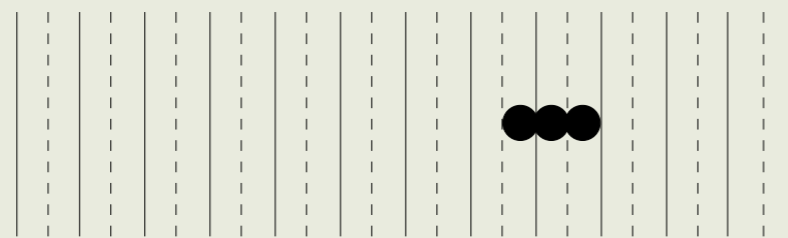
A Vilafranca els anomenen "Préssecs Obridors de l'Estrella", perquè tots els que coneixen en aquell poble tradicionalment es cultivaven en els masos propers al "Santuario de la Estrella". A Vilafranca el clima no permetia el cultiu de bresquilles, mentre que al barranc de "La Estrella" (Mosqueruela), a menor alçada, les condicions eren propícies.

## Descripció

Carn mantegosa, dolça i de sabor intens, amb molt poca acidesa. El fruit es pot obrir per la meitat fàcilment amb les mans, i la seua carn queda completament separada del pinyol.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Préssecs recollits a Benassal.



# Bresquilla de la Estrella

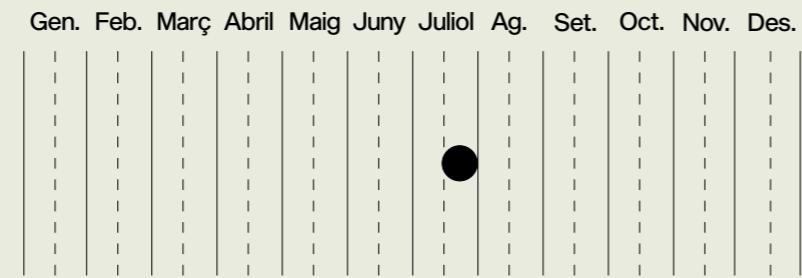
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Vilafranca

## Donant

Ángeles.

## Collita



## Origen

Ángeles ens conta que va agafar els fruits per a plantar-la al seu mas dels bancals que rodegen el "Santuario de la Virgen de la Estrella" (Mosquerola).

## Descripció

Préssec de mida molt menuda i forma arrodonida, d'aspecte similar als albercocs. La carn es desprén de l'os fàcilment i aquesta queda net. Carn molla i sucosa, amb sabor intens, àcid i dolç.

## Cultiu

Es multiplicaven directament plantant el pinyol, sense empeltar.



# Bresquilla del Rutlet

## Primerenca

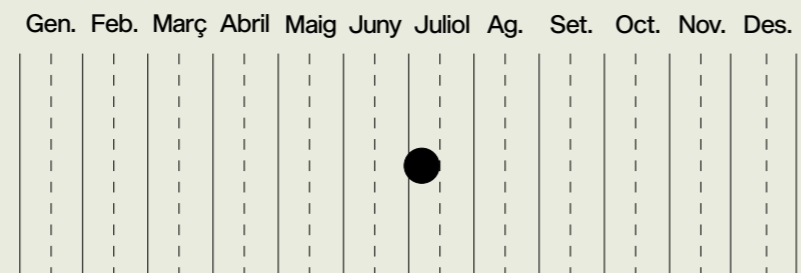
### Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Atzeneta.

### Donant

José Ramón (Rullet)

### Collita



### Descripció

Pell fina molt velluda, que es pot separar fàcilment de la carn amb els dits sense utilitzar ganivet. Carn lleugerament dura, molt sucosa. Sabor intens i dolç, amb regust a fruites tropicals (recorda a la bresquilla rotllet), lleugera acidesa. La carn es desprén de l'os, que queda ben net al menjar. Els seus atributs fan que el fruit siga un poc delicat.



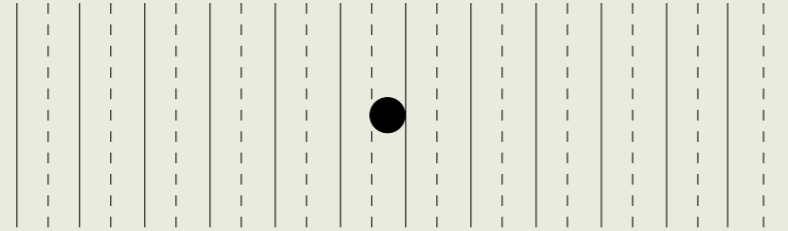
# Pavia

## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Borriol, Atzeneta.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Pell fina i velluda, que es pot separar fàcilment de la carn amb els dits sense utilitzar ganivet. Carn blana i molt sucosa, de color taronja pàl·lid amb vetes roges, especialment prop de l'os. Sabor suau i dolç. Els seus atributs fan que el fruit siga molt delicat.



Fruits recollits a Borriol.



**Prunes**





# Pruna Llarga Groga

## Pobles on s'ha citat

S'ha citat en diversos pobles de Castelló i València.

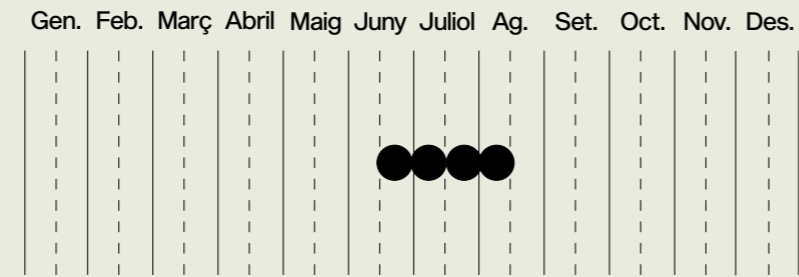
## Pobles on s'ha localitzat un arbre mare

Villamalur, Vall Almonacid, Navajas, Segorbe, Alcudia de Veo, Veo, Pavías, Borriol i Albocàsser.

## Donants

Darío, Benja i Vicent

## Collita



## Descripció

Fruit allargat, de forma similar a un dàtil, però més grans. Color groc daurat, molt intens; quan encara té reflexos verds ja es poden menjar. Molt carneses, dures i resistents. L'os és allargat i aplanat, i es desprén fàcilment de la carn en menjar. Fins i tot es pot separar la carn del pinyol amb les mans. Són dolços i el pinyol no amarga.

## Cultiu

Es poden trobar tant per l'horta com pel secà. Tradicionalment s'han reproduït plantant els seus pinyols o transplantant els rebrots.

## Cultura associada

Es conserven bé perquè la carn és dura, arribant a aguantar més d'un mes si no s'agafaven del tot madures. Tradicionalment, es conservava estesa sobre canyissos en un lloc fresc.



# Pruna Llarga Roja

## Pobles on s'ha citat

Alcudia de Veo i Pavías.

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Villamalur, Veo, Vilafranca, Cabanes.

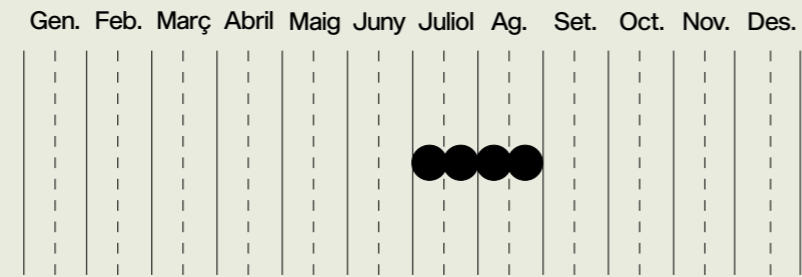
## Donants

Darío, Juan i Fernando.

## Descripció

La mateixa descripció que la "pruna llarga groga" però sent la pell del fruit de color granat obscur i la carn de color groc verdós.

## Collita



Les prunes han estat recollides a Vilafranca



# Pruna Cascabel

## Pobles on s'ha citat

Vall d'Almonacid i Pavías.

## Pobles on s'ha localitzat algú arbre mare:

Vall d'Almonacid

## Donants

Benja i Fernando.

## Descripció

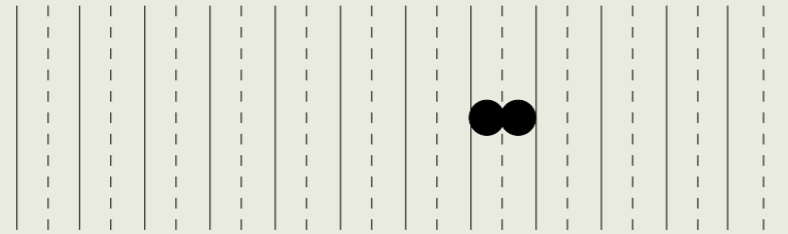
Fruit petit de color roig fosc, que agafa coloració granada quan està molt madur; de mida menuda amb carn de textura gelatinosa que es desprén fàcilment del pinyol, amb sabor dolç.

## Cultiu

Creixement arbustiu vigorós, traient molts rebrots d'arrel. Molta densitat de branques i fullatge, amb els fruits apinyats. Es una varietat de caràcter silvestre, que tradicionalment es reproduïa per pinyol o rebrots d'arrel. Era habitual trobar-les en els marges del vancal per fer bardissa.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



▲ Pruna Cascabel a l'arbre, situat a la Vall d'Almonacid

▼ Inventari a la Finca de Multiplicació de varietats fruitals tradicionals.



# Pruna Yemas

## Pobles on s'ha citat

Vall Almonacid, Villamalur, Eslida, Navajas, Pavías i Segorbe.

## Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vall d'Almonacid, Villamalur, Segorbe i Pavias.

## Donants

Benja, Darío, Fernando i José Luis.

## Descripció

Prunes rodones de color daurat, en el seu òptim de maduració, amb reflexos verds. Mida mitjana, (referència: diàmetre del fruit és com l'última falange del dit polze). També es poden collir quan encara predomina el color verd, però estan més tirants, una mica àcides.

Les prunes surten agrupades a les branques, molt juntes entre si.

## Cultiu

Tradicionalment s'han multiplicat per empelts, plantant llavors, o transplantant rebrots es multiplica. Era habitual deixar que prosperassen als marges, on podien arribar a formar bardisses traient rebrots d'arrel. Molt vigorosos.

## Cultura Associada

Eren molt apreciades, el fruit es considera com un dels més dolços. Quan estan ben madures són tan dolços com la mel, per això els ve el seu nom, ja que la seua dolçor recordava als "dulces yemas", elaborats amb rovell d'ou.

A Pavías i a Villamalur es refereixen a aquesta varietat com a "Ciruelo Claudio", malgrat tenir diferències notables amb la varietat Clàudia.

## Collita

Gen.	Feb.	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Ag.	Set.	Oct.	Nov.	Des.
							●●				



# Pruna Golondrinos\*

## Pobles on s'ha citat

Vallibona

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Vallibona

## Donant

Miguelet

## Descripció

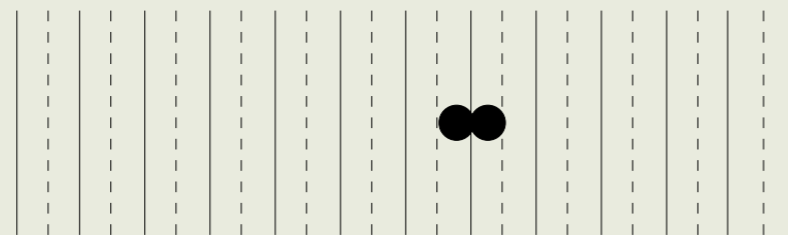
Fruit petit i rodó, de color granat fosc tirant a negre quan està molt madur; de mida menuda amb carn de textura gelatinosa que es desprén fàcilment del pinyol, amb sabor dolç.

## Cultiu

Creixement arbustiu vigorós, traient molts rebrots d'arrel. Molta densitat de branques i fullatge, amb els fruits apinyats. Era una varietat pràcticament silvestre, es reproduïa per plantant els pinyols o transplantant els rebrots.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Miguelet sostenint fotos del mas on vivia a Vallibona, d'on provenen gran part de les varietats que ha conservat.

# Pruna Rodona Negra\*

## Pobles on s'ha citat:

Castell de Cabres i Fredes

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Castell de Cabres i Fredes

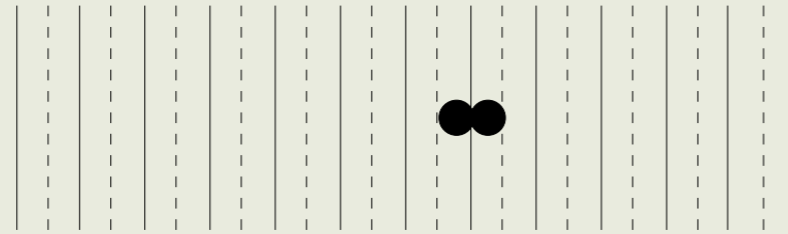
## Donants

José Ramón, Ángel, Ovidi  
i Juan Verge.

\* Sembla que aquestes dues entrades poden ser les mateixes varietats, malauradament les descripcions de Golondrinos i Rodona negra són molt pobres, i no s'han pogut obtenir fruits de la primera per poder comparar. Es podria afirmar que pertanyen al mateix grup varietal, per la descripció del fruit i l'observació dels arbres que s'han trobat de cadascun, a falta de comprovar si es tracta de la mateixa varietat.

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



Pruna Negra Rodona recollida a Fredes.



# Pruna Claudia “Antiga”

Pobles on s’ha localitzat

algún arbre mare:

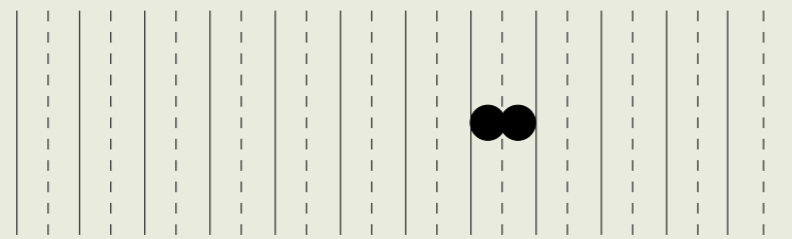
Vilafranca

Donants

Vicent, Dominga i Miguelet.

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Fruit de coloració irregular que oscil·la entre el verd, el roig i el daurat. Carn gelatinosa i succulenta, que queda lleugerament pegada a l’os. Carn dolça de sabor suau, amb un toc àcid (similar al sabor de la pruna llarga groga).

## Cultura Associada

Es poden conservar bé un cop collides durant uns dies o setmanes, segons el mètode de conservació.



# Pruna Rodona Roja

## Pruna roja

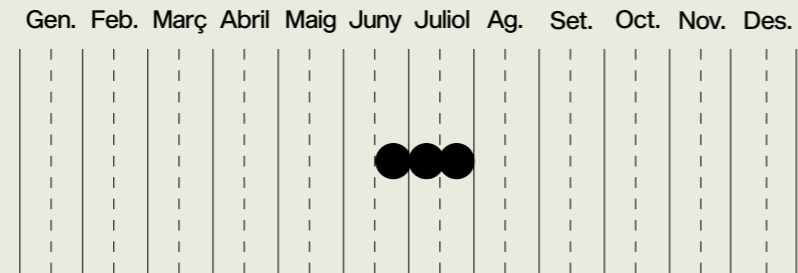
### Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Cabanes, Villamalur, Alcudia de Veo i Veo.

### Donants

Dolors, Dario, Javi i Vicent.

### Collita



### Origen

Tot i les seues similitus amb la pruna japonesa, les persones entrevistades als diferents pobles on s'ha localitzat un arbre mare, asseguren que és una varietat "antiga", i que la seua presència en la zona és anterior a l'arribada de la pruna japonesa.

### Descripció

Carn molt molla, sucosa i amb filaments. Suc de color porpra intens que deixa taca. Sabor intens i dolç. Pell i pinyol deixen un sabor àcid i lleugerament amarg. La carn queda totalment adherida al pinyol.

### Cultiu

El fruit tendeix a badar-se si plou o hi ha molta humetat quan està ben madur.



Pruna Rodona Roja recollida a Cabanes.





# Pruna Rodona Groga

Pobles on s'ha localitzat

algún arbre mare:

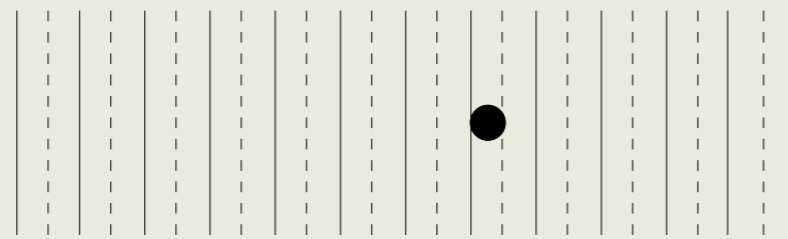
Vilafranca

Donants

Vicent

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Descripció

Similar a la pruna llarga groga, però amb el fruit arrodonit i completament llis, sense el solc lateral que caracteritza les varietats de pruna d'aquesta tipologia. La carn és molt dolça i gelatinosa, i es després fàcilment del pinyol.



**Raïm**

# Moscatell Benadressa

**Pobles on s'ha localitzat algun**

**arbre mare:**

Vall d'Alba.

**Donant**

Clemente

**Origen**

Clemente va agafar les varetes d'aquesta varietat d'una parra antiga que hi havia al barri de la Benadressa (Castelló); d'ací ve el seu nom.

**Descripció**

Raim de taula que produeix bagots de mida entre mitjana i gran. Els grans del bagot es fan grossos, amb una part daurada que tendeix a tonar-se marrón a mesura que incrementa el seu grau de maduresa.

**Cultiu**

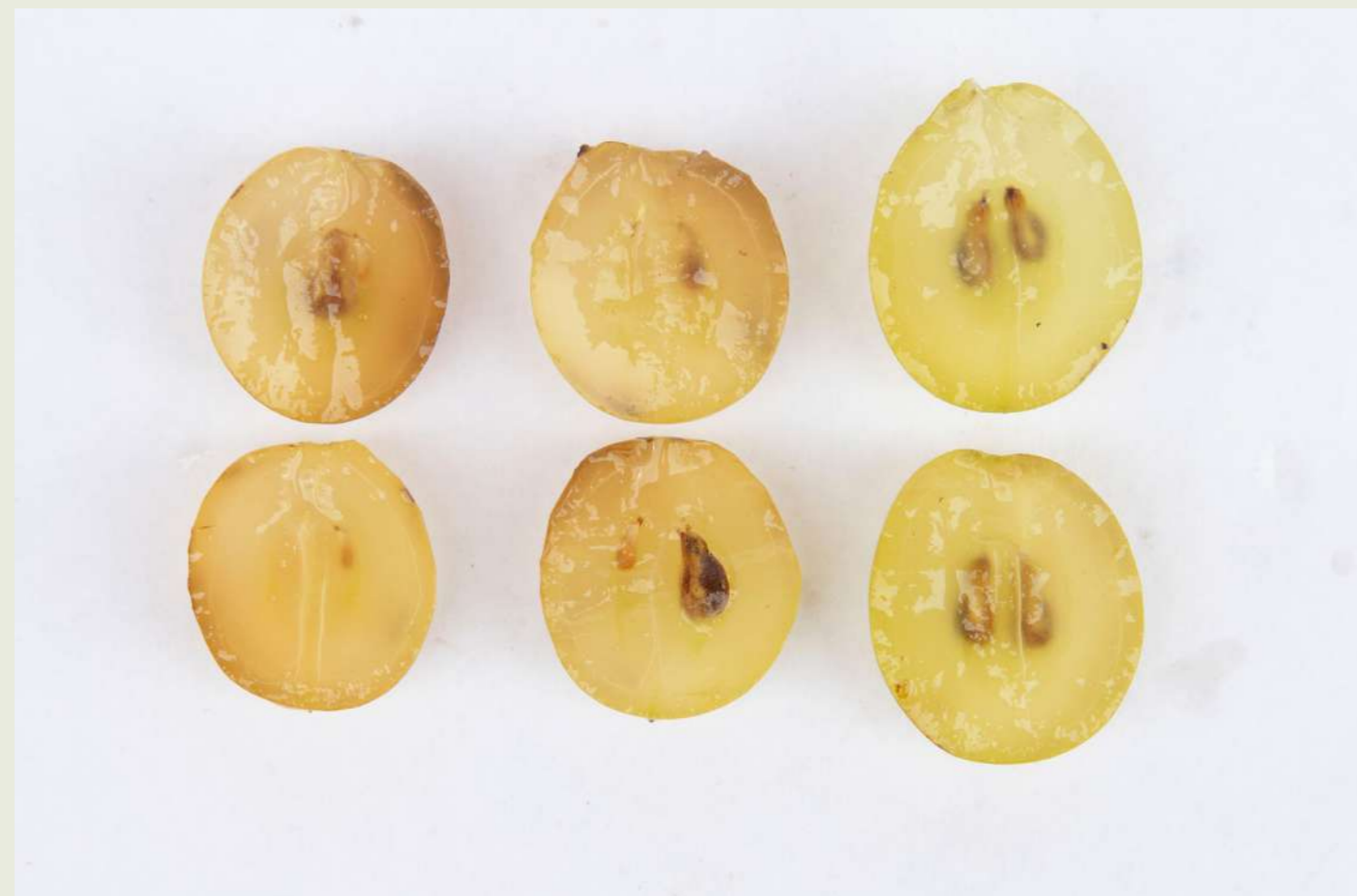
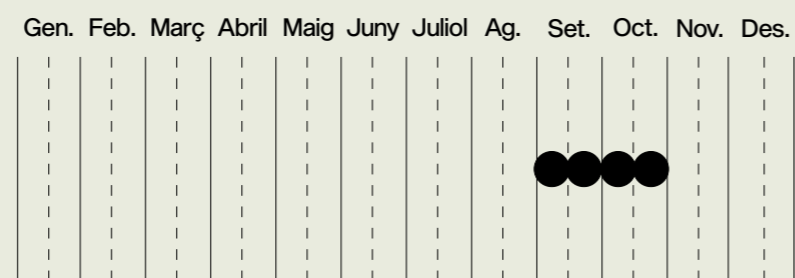
Si es cultiva en condicions de secà, es fa extraordinàriament dolç, fins al punt de resultar empalagós si es deixa madurar molt.

Es pot formar tan en cep com en parra.

**Cultura Associada**

Si no es cull i no hi ha molta pluja durant la tardor, el raïm pot aguantar en la cepa quasi fins al des-embre. Per a que aguante tant, convé embossar-lo per a protegir-lo d'animals i fongs. De forma natural quan sobrepassa cert grau de maduresa, comença a passificar.

**Collita**



# Moscatell Xinquer

**Pobles on s'ha localitzat algú**

**arbre mare:**

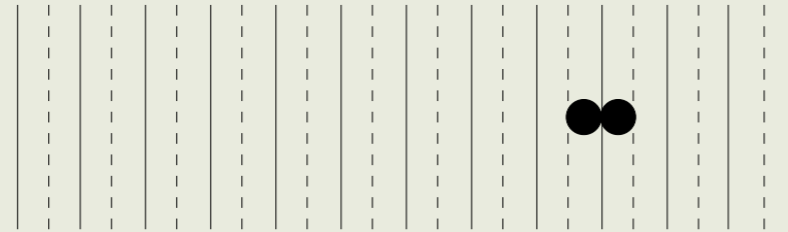
Alcudia de Veo.

**Donant**

Vicent

**Collita**

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



**Origen**

Parra antiga que hi ha als peus del Castell de Xinquer (Alcudia de Veo).

**Descripció**

Sembla que siga una varietat de moscatell per vinificar, doncs presenta vagots molt grans amb els grans menuts.



**Altres**

# Níspola o Nespre

## Pobles on s'ha localitzat algún arbre mare:

Villamalur, Segorbe, l'Alcúdia de Veo i  
Vall d'Almonacid.

## Donants

Darío, José Luis i Benja

## Descripció

Espècie silvestre (*Mespilus germanica*). Fruit arrodonit de color marró amb una obertura inferior.

## Cultiu

Es pot trobar de forma silvestre, sense empeltar, o empeltat sobre peu de codony o arç blanc (*Crataegus monogyna*).

## Cultura Associada

Es cull a partir de setembre i es deixa madurar a casa. En el moment de collir-lo encara està molt aspre per al consum directe. Si es conserva en un lloc fosc, sec i fresc pot aguantar en bones condicions durant mesos. Collits van adquirint més dolçor i la carn es va estovant, canviant cap a un color groc i adquirint més dolçor.

## Collita

Gen.	Feb.	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Ag.	Set.	Oct.	Nov.	Des.
								●●			



▲ Nespres

▼ Nespre a un dels arbres de la Finca de Multiplicació de Fruitals de Varietats Tradicionals



# Ginjols de secà

## Pobles on s'ha citat:

Espècie estesa arreu de la península ibèrica.

## Pobles on s'ha localitzat algun arbre mare:

Vall d'Alba

## Donants

Pau

## Descripció

Fruits arrodonits de mida petita (més menuts que una moneda d'un euro). Carn eixuta de sabor intens, dolç i àcid. Molt aromàtics.

## Cultiu

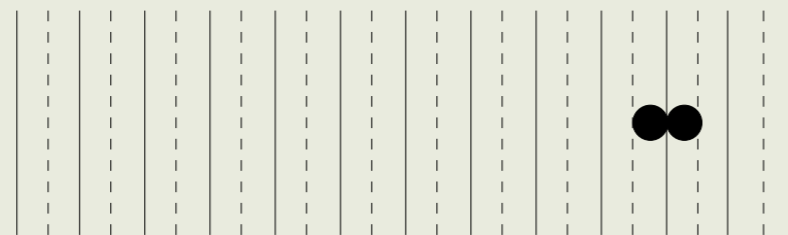
Arbust espiós, de port menut i creixement lent, amb tendència a expandir-se ràpidament mitjançant rebrotos d'arrel. Molt rústic, i adaptat a condicions de secà estrictes. Producció abundant i regular.

## Cultura Associada

S'acostumen a collir quan encara estan un poc tirants, per guardar-los a casa. Un cop collits es van pansint i la carn de dins es va fent més molla i marronosa (inicialment és de color verd clar).

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



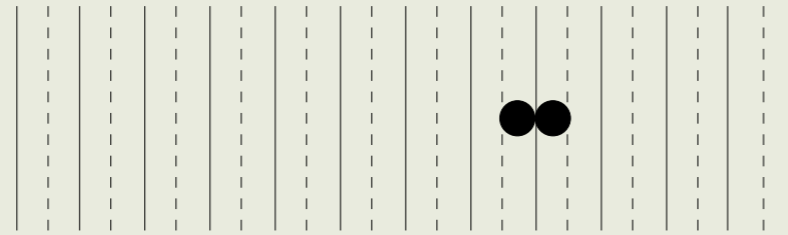
# Armella Mollar de Navarret

## Donants

Pau

## Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



## Origen

L'avi de Pau, Enrique Andreu Centelles, va portar aquesta varietat al Mas de Navarret durant la primera meitat del segle XX i va empeltar gran nombre d'arbres. Segons la família, conten que molta gent de la zona, en veure la mida i la qualitat d'aquesta armella, van començar a demanar per agafar vares del mas per empeltar-les a les seues respectives finques.

## Descripció

Armella de gran mida, llarga i grossa, més grossa per la part del pecíol i acabant en punta. Un cop pelada, la crosta presenta una marcada cresta. És molt apreciada per la seua gran mida, pel seu sabor i la seua tendresa.

## Cultiu

Arbre de port vigorós. Flors de color blanc i floració tardana, el que les fa menys susceptibles a les gelades. La corfa del fruit ha d'estar ben oberta per a poder collir-lo, sent major la part de la closca que és visible, que la que queda coberta per la corfa. En cas contrari, si es cull quan encara està massa tancada, la closca es pot trencar en pelar l'armella (retirar la corfa pel seu assecament).

## Cultura Associada

La crosta es trenca amb molta facilitat, d'ací el seu nom. No obstant això, a diferència d'altres mollars, és difícil trencar-la únicament amb les mans, requereix un trencaous o martellet. És molt apreciada per la seua gran mida, pel seu sabor i per ser més tendra que altres varietats. El seu cultiu és difícil d'intensificar i meanitzar, perquè la crosta molla es trenca fàcilment quan es pela (si no es cull en el punt exacte d'obertura de la pell) i perquè s'ha de trencar manualment, doncs les partidores mecàniques trenquen el gall.





# Magrana Gallo Negre

Pobles on s'ha localitzat

algún arbre mare:

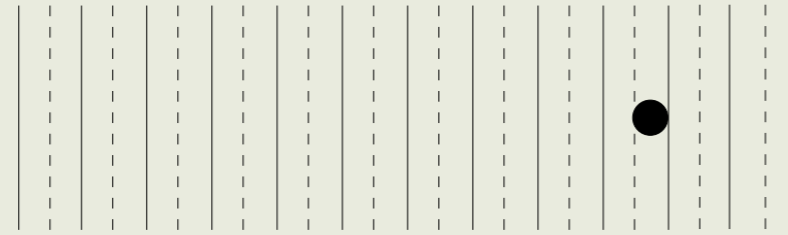
Veó

Donants

Juan

Collita

Gen. Feb. Març Abril Maig Juny Juliol Ag. Set. Oct. Nov. Des.



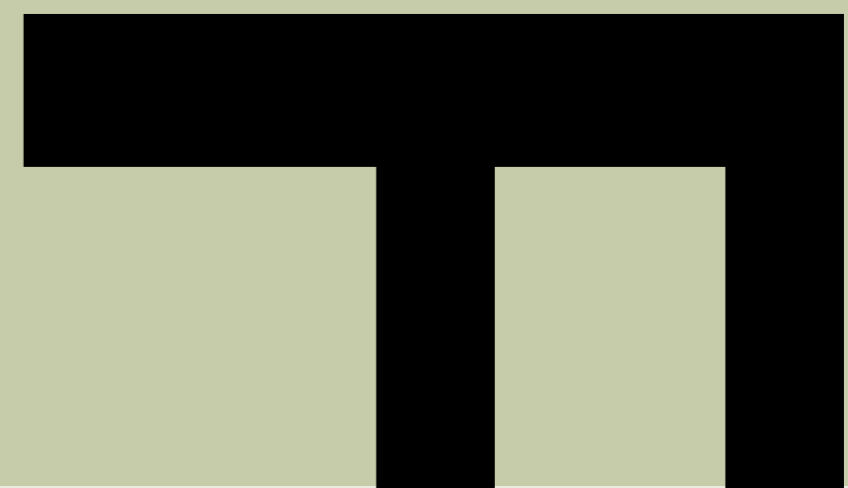
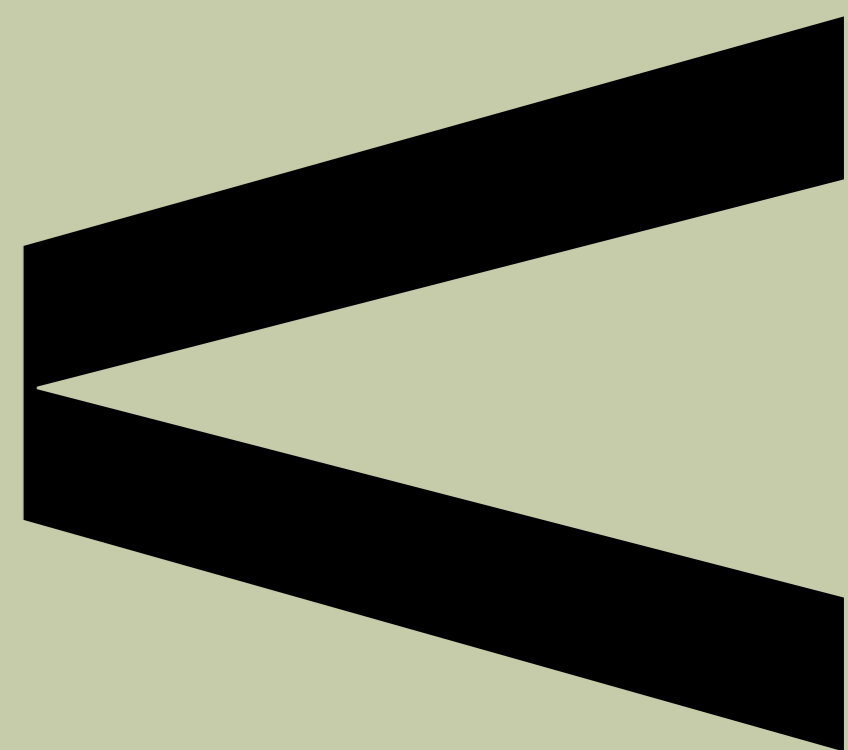
## Descripció

Deuen el seu nom al color granat obscur intens que agafen els seus grans quan el fruit està ben madur. Grans molt dolços i gustosos, amb un toc àcid. Pepites de cada gra del fruit són dures i ocupen poc menys de la meitat del volum intern de cada gra.

## Cultiu

Si el fruit es cull en l'òptim de maduració i no està malmés, pot aguantar molt bé a casa durant setmanes o mesos, segons mètode de conservació.





# Catàleg de Varietats Fruitals Tradicionals de les comarques de Castelló

2<sup>a</sup> edició - 2024

Direcció de la publicació: Pau Agost-Andreu  
Contingut i textos: Pau Agost-Andreu

Fotografies: Laura Palau Barreda, Iris Verge Ferrer,  
Pau Agost-Andreu, Mónica Segarra Pérez

Disseny Gràfic: Iris Verge Ferrer  
Maquetació Edició: Mónica Segarra Pérez

## Finança:



## Col·labora:



## Impulsa:



Licencia de Creative Commons Reconocimiento-  
NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional  
[info@connectanatura.org](mailto:info@connectanatura.org)



